La Survivance

Organe officiel des Associations françaises de l'Alberta et de la Colombie

(A.C.F.A. — F.C.F.C.)

VOLUME XXXVIII EDMONTON, ALBERTA MERCREDI LE 13 JUILLET 1966 No 34

SCHOLA VA SURVIVRE!

La décision des actionnaires de la Librairie Schola — que tous attendaient avec impatience le 24 juin dernier et qui fut alors remise au 8 juillet, c'est-à-dire vendredi dernier — nous est enfin connue et officielle: **Schola survit, les opérations vont se poursuivre.**

La chose est heureuse et **La Survivance** se fait l'écho de la population en général en félicitant et remerciant les responsables.

On connaît la crise grave qu'a dû traverser la Librairie, on connaît aussi le travail intensif qui fut fait au cours des dernières semaines. La décision qui vient d'être prise par les actionnaires est donc réfléchie et témoigne à la fois d'un grand souci de devoir envers la cause française chez-nous et de confiance envers leurs compatriotes franco-albertains.

Il n'est en effet pas besoin de rappeler à nouveau la nécessité absolue d'une librairie bilingue en Alberta; tous et chacun sont au courant ou "sentent" cette nécessité. En décidant de continuer les activités de Schola, les actionnaires savaient donc qu'il posaient un geste de nature à aider notre cause.

Mais ils n'auraient pu le faire sans la promesse d'appui de la population et c'est vraisemblablement ce qui a fait pencher la balance du côté de la survie. Le gérant a en effet rapporté que les perspectives d'avenir semblaient plus intéressantes à la lumière des nombreuses rencontres qu'il avait eues avec les dirigeants et responsables de nos diverses institutions qui, tous, ont compris la gravité de la situation, ont fait montre de compréhension envers les problèmes rencontrés par Schola et ont promis leur appui pour l'avenir.

La vie future de la librairie est donc fortement conditionnelle de ce support qui lui a été promis.

Améliorations:

Mais le contraire est aussi vrai, puisque la majorité de nos gens se sont dit prêts à collaborer . . . en autant que le service serait de meilleure qualité.

Nous avons déjà dit qu'on avait fait beaucoup en ce sens, et c'est vrai. Mais on veut faire encore davantage et il ne s'agit plus seulement du service en ce qui concerne les commandes reçues. Nous avons appris que trois initiatives majeures allaient être prises:

1 — Des démarches sont entreprises pour faire de la Librairie Schola le dépositaire officiel à Edmonton de toutes les publications de l'Imprimeur de la Reine;

2 — Les actionnaires ont émis l'idée de diversifier leur commerce et dans ce but ils sont présentement en pourparlers afin d'obtenir l'exclusivité d'une franchise qui leur permettrait d'être dépositaires d'objets d'artisanat québecois (i.e. tissus, céramiques, émaux sur cuivre, sculptures, etc.

3 — Enfin, on verra à changer de local et à se rapprocher le plus possible du centre commerical de la ville, répondant ainsi à de multiples demandes. En raison des difficultés que cela entraîne, trouver un local, bail, etc., il est peu probable que ce déménagement puisse s'effectuer avant l'automne.

De plus, on lancera très prochainement un concours auquel le public sera invité à participer. Il va s'agir de la création d'une — ou de plusieurs — chanson-thème qui servira ensuite à la promotion publicitaire de la Librairie Schola à la radio. On pourra se servir d'une mélodie connue (donc pas nécessaire de composer la musique) ou d'en créer une si l'on préfère. Des prix fort intéressants seront décernés à ceux dont les chansons-thème auront été retenues.

Tous les détails se rattachant à ce concours seront donnés dans La Survivance dès qu'ils auront été définitivement établis.

Officiers de Schola

Les élections qui ont eu lieu ont reporté à l'exécutif les mêmes actionnaires que l'an dernier, c'est-à-dire: Me Lucien Maynard, C.R., président, Mme Lucia Lord, vice-présidente, R. P. Jean Patoine, o.m.i., secrétaire et Mme Thérèse Déchène, M. J. H. Forest et le Professeur Roger Motut, conseillers.

Bravo aux actionnaires et longue vie à Schola!

Son Excellence le Délégué Apostolique, Monseigneur Sergio Pignedoli en visite au Vicariat du Mackenzie

Un communiqué émis par le Vicaire Apostolique du Mackenzie, Mgr Paul Piché, o.m.i., nous apprend la visite prochaine dans le Vicariat de Son Excellence Révérendissime le Délégué Apostolique au Canada, Mgr Sergio Pignedoli. Cette visite, la première du Délégué Apostolique dans ce coin de terre canadienne, commencera le 25 juillet prochain et se terminera le 6 août.

Tout au cours de son périple, Mgr Pignedoli sera accompagné de Mgr Piché et du Révérend Père L. Casterman, o.m.i., Provincial des Oblats.

A la demande même de l'illustre visiteur, son passage dans les missions sera une simple visite paternelle, sans grande démonstration. Il espère pouvoir rencontrer tous les fidèles du Vicariat, y compris les jeunes et les enfants qui pourront alors présenter leurs respects et affection au représentant canadien du Vicaire du Christ.

Le programme établi pour la visite de Mgr Pignedoli est le suivant:



Mgr Sergio Pignedoli

25 juillet — Fort Smith
26 juillet — Inuvik
27 juillet — Tuktoyaktuk, Sachs Harbour et Holman Island
28 juillet — Coppermine, Fort Franklin, Fort Norman
29 juillet — Colville Lake, Fort Good Hope
30 juillet — Norman Wells, Yellowknife
31 juillet — Fort Rae
1er août — Fort Providence, Hay River, Fort Simpson
2 août — Fort Smith
3 août — Fort Chipewyan
4 août— Fort McMurray

D'autre part, si les circonstances le permettent, une courte visite pourra être organisée à Uranium City, Fond du Lac et Black Lake.

Si la température ou d'autres causes survenaient qui obligeraient à changer cet itinéraire prévu, les Directeurs des Missions en seront avertis par le radio-tranmetteur OMI.



Le groupe des VIAteurs, au moment de leur départ d'Edmonton.

1ère rangée (gauche à droite) MM. Gérard Côté, président, VIA., Paul Goudreau, Guy Bisson, Roger Portelance, Roger Laflamme, Louis Lecavalier, Raymond Lapointe, André Gareau, Raymond Lemaire, René Moulun, Maurice Parent, Claude Desnoyers, Gilbert Fagnou, R. Père M.-A. Bugeaud, o.m.i., Aumônier.

2ième rangée (gauche à droite) M. Joseph Desaulniers, Chauffeur, Mlles Bernadette Dery, Monitrice, Béatrice Brault, Louise Coulombe, Jeanne Amyotte, Carol Plamondon, Simone Doucette, Marilyn Blain, Marianne Gareau, Jocelyne Labbé, Suzanne Lévesque, Rachelle Pelletier, Madeleine Larose, Denise Lavigne, Dorianne Vincent, Anne-Marie Lafleur, Yolande Robinson, Dianne Croteau, Cécile Giguère, Simone Lafrance, Monitrice.

N'apparaît pas sur la photo, M. Y. Paulhus, Bellegarde, Sask.

VIA '66

Premières impressions et notes de voyage

Lundi, 4 juillet

En route, nous partons! Départ d'Edmonton à 11:10 a.m., après l'accueil du maire Dantzer à l'Hôtel-de-Ville. Première impression: l'entrée fut retardée parce que M. G. Diamond avait oublié la rencontre et le maire lui-même semblait un peu désintéressé. En route pour Delmas, nous avons chanté tout le long du trajet; cela fait passer le temps et raccourcir d'autant le temps du voyage en autobus. Tous sont pleins de vie et enthousiastes. Nous nous arrêtons à Vegreville où nous dînons au restaurant Châtelaine; les gens sont très accueillants et polis. Nous poursuivons ensuite notre route: Lavoy, Innisfree, Minburn, Manville, Vermilion, Kitscoty et Lloydminster, à la frontière de la Saskatchewan. A Lloyd, nous faisons un arrêt pour "boire et déboire"(!) et nous continuons ensuite vers Marshal, Maidstone et, enfin, Delmas où nous arrivons à 5:30 p.m.

Mlle Hélène Blais et son groupe de jeunes nous reçoivent chaleureusement à la Salle paroissiale. On nous assigna ensuite les familles où nous allions coucher et quelques minutes pour revêtir nos vêtements de pique-nique . . . Aussitôt après, ce fut le départ pour la visite des forts à Battleford. Il est presqu'impensable qu'un endroit aussi paisible ait déjà pu être le théâtre de batailles sanglantes. Les fusils, couteaux et scalps nous ont impressionnés, car nous ne croyons pas qu'il y en avait de si gros et de si petits . . . De l'enceinte du fort, il nous était possible d'admirer le paysage, très loin dans la vallée.

Nous reprimes ensuite la route pour nous rendre à la paroisse française de Battleford où M. l'abbé Machildon et ses Chevaliers avaient préparé un Bar-B-Q. Nous avions faim, c'était bon . . . et nous avons fait les gourmands! A la fin du souper nous avons chanté, en groupe avec les jeunes, et ce fut très bien. Notre président, M. André Gareau, s'acquitta très bien des remerciements d'usage. De nouveau la route . . . retour à Delmas, pour un "record hop"; chemin faisant, nous avons pu admirer le paysage de la rivière Saskatchewan avec ses îles, ses bancs de sable, etc. A la danse, un des Chevaliers — M. Léveillée — surnomma Simone Doucette "le bunny", tellement elle ressemblait à un lapin en sautillant. La soirée avait été bien organisée et fut fort appréciée; vers minuit chacun se rendit dans le foyer qui l'accueillait pour y dormir . . . et ronfler!

Mardi, 5 juillet

Nous sommes levés par un soleil radieux. Le départ, fixé à 8:30, a dû être retardé par la faute de nul autre que l'Aumonier . . . à qui M. le curé avait fixé l'heure de sa messe un peu trop tard! Au départ, les jeunes étaient là pour nous saluer. Et maintenant, en route pour Lebret. Avant le dîner, l'Exécutif se réunit à l'arrière de l'autobus pour préparer la plénière de l'après-midi. Nous dînons à Davidson. A Saskatoon, nous manquons une indication routière, ce qui nous vaut une petite visite touristique de la ville avant de retrouver la route No 11. Peu après, une valise mal juchée est tombée sur la tête de M. Desaulniers, ce qui a fait dire à l'Aumonier: "Quel dommage, j'ai raté une belle chance de l'administrer!" Au cours du trajet, des âmes poétiques aident Marianne Gareau à composer de belles chansons.

Au cours de l'après-midi, le Président dirige la réunion plénière; l'Aumonier, lui, fait usage de ses puissants poumons pour répéter les paroles trop faiblement prononcées. Chacun des comités présente son rapport:

Publicité — installer un sac à malle (la secrétaire avait écrit un sac à mâle!) dans l'autobus pour recevoir les lettres; trouver une perche qui servira de mât à notre drapeau du Centenaire; imposer une amende de .05¢, chaque fois que l'un ou l'autre des voyageurs sera surpris à converser en anglais. Cela, pour affirmer le caractère culturel et français de notre "pèlerinage."

Religion — Assurer la récitation d'un Chapelet par jour; préparer chants et prières pour la messe dominicale; courte méditation quotidienne, après la récitation du Chapelet.

Social — voir à ce que nous fassions notre part dans les veillées organisées en notre honneur;

Voyage — organiser un appel rapide et efficace des membres, à chaque départ; organiser au besoin le lessivage du linge; assurer la propreté de l'autobus; placer et déplacer les valises.

A la suite de cette plénière, le Père Bugeaud nous fit lecture du premier communiqué de presse donné à Edmonton et expliquant la nature et le but de notre voyage. On se divisa ensuite en équipes pour répondre à un questionnaire sur "La nature et le but de VIA". Ce questionnaire était intéressant mais un peu long; tous participèrent à la discussion qui suivit. Tout le monde trouve que nos comités sont bien

(Suite à la page 5)

Du 15 au 19 août

L'ACELF en Congrès annuel à Regina

C'est sous le thème général "Culture française, sauvegarde de l'identité canadienne" que se tiendra le prochain Congrès annuel de l'Association canadienne des Educateurs de langue française à Regina les 15, 16, 17, 18 et 19 août.

Outre les trois conférences principales qui seront prononcées, quatre commissions d'études scruteront l'une des aspects du thème: a) La culture française et l'apport des gouvernements; b) La culture française et les institutions d'enseignement; c) La culture française et les corps intermédiaires, et d) La culture française et les moyens de communication.

Il y aura de plus une "rencontre-dialogue" groupant des représentants (un professeur et un étudiant) d'universités francophones et anglophones de chacune des provinces du Canada.

Les trois conférences prononcées traiteront de "la valeur de la culture française en soi", la première sous le titre "La culture française", la deuxième sous le titre de "La culture française au Canada et enfin, la troisième, sous le titre général du Congrès "Culture française, sauvegarde de l'identité canadienne."

En tenant leurs assises à Regina, les dirigeants de l'ACELF ont permis à la Saskatchewan de devenir la neuvième province canadienne à les recevoir officiellement.

Le président de l'ACELF est Me Adélard Savoie de Moncton, N.-B., le responsable des études du congrès est Mgr Louis-Albert Vachon, P.A., recteur de l'Université Laval et le président du Comité d'organisation de la Saskatchewan est M. Dumont Lepage, directeur de la Radio française de la Saskatchewan.

41ème Courrier missionnaire du R.P. Valérien Gaudet, o.m.i.

Bien chers Parents et Amis de partout,

Enfin, me voici à Montréal pour y passer tout le mois de juillet. En arrivant ici, hier soir, j'apprenais de façon définitive que je suis affecté désormais à notre Maison Généralice de Rome.

En effet, le Père Général vient de me nommer, en date du 24 juin, Secrétaire de la Pastorale pour la Congrégation des Oblats: un nouveau poste qui vient d'être créé à la suite de notre Chapitre Général qui se termina au mois de mars dernier. Je dois donc me rendre à Rome pour le 10 septembre prochain. "Toute la semaine du 10, m'écrit le Père Général, sera consacrée àla préparation de la session d'orientation et de planification de la Congrégation qui aura lieu le 18 septembre. Vous êtes l'un des 13 membres qui feront désormais partie de cette session."

Ce qui veut dire deux choses: pourquoi je serai maintenant, pour quelques années, une sorte de missionnaire universel, car j'aurai comme tâche spécifique celle d'aider à toutes nos provinces oblates du monde entier à mettre sur pied un secrétariat provincial de pastorale renouvelée, selon le Vatican II. A l'occasion de ces visites internationales j'aurai peut-être l'occasion de vous revoir un peu tout le monde, dans les quelques années qui viennent, et si Dieu nous prête vie.

Secundo, et cela est moins rose, je devrai quitter la Bolivie. Vous le devinez bien, cela me fait mal de penser à la promesse que les gens de là-bas me firent faire de retourner en leur pays, avant de les quitter en avril dernier. Mais comme je devrai au moins retourner en Bolivie pour y chercher mes valises et y causer de pastorale avec nos missionnaires de là-bas, nous aurons ainsi la consolation de nous revoir encore une fois.

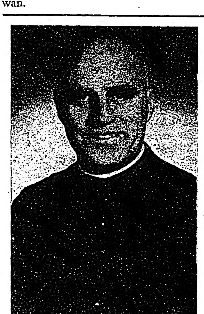
Pour le moment, je vais suivre un cours de catéchèse ici à l'Université de Montréal, puis probablement une session de spiritualité chez les Pères Carmes de Nicolet, qui se terminera le 13 août prochain. Entre temps, en fin de semaine, je compte visiter parents et amis dans le vieux Québec, puis le 16 août, me diriger vers la Nouvelle-Angleterre aux Etats-Unis. A la fin d'août je quitterai New-York pour la France et de là me diriger vers Rome.

Il me reste enfin à vous demander instamment de prier pour moi. Pour que je sois en mesure de répondre à l'immense confiance que me fait notre cher Père Général. Et que je puisse ainsi aider vraiment à tous nos Pères affectés directement à la pastorale. En retour, je veux vous remercier de tout mon coeur d'Oblat pour les dons si généreux que vous m'avez faits à l'occasion de ce dernier voyage. Une bonne partie ira au Noviciat de Cochabamba, l'autre à notre Maison Provinciale d'Oruro.

Bien affectueusement vôtre dans le Christ Missionnaire.

V. Gaudet, o.m.i.

3456 Avenue Ontario, Montréal 5, Canada.
Jusqu'au 15 août 1966.
290 Via Aurelia 290,
Rome, Italie,
Après 15 août.



Le R. P. Valérien Gaudet, o.m.i, très bien connu en Alberta et ancien missionnaire en Bolivie, vient de se voir confier le poste nouvellement créé de Secrétaire de la Pastorale pour la Congrégation des Oblats, à Rome. Le Père Gaudet nous fait part de cette nouvelle obédience dans son 41e Courrier missionnaire, en page 4 de notre édition de cette semaine.

A.C.F.A.

Assemblée annuelle des actionnaires de la Société de Prêts aux étudiants

Les actionnaires de la Société de Prêts aux étudiants de l'A.C.F.A. ont tenu leur assemblée annuelle à Edmonton en fin de juin et tous se sont dits satisfaits de la marche actuelle de cette Société qui, la chose est certaine, remplit bien son rôle et répond à un authentique besoin.

Au cours de l'année 1965, huit prêts ont été consentis (nous en donnons une liste détaillée à la fin de cet article) et une quinzaine d'autres demandes ont été orientées vers d'autres sources plus en mesure de les aider. Cela signifie donc qu'au cours de l'année dernière, aucune demande d'aide n'a été refusée et tous les étudiants qui avaient soumis une application ont été aidés d'une façon ou de l'autre.

D'autre part, on s'était rendu compte dès l'an dernier, en raison de l'établissement du Prêt fédéral, que les activités de la Société devenaient nécessairement restreintes, tout en gardant leur raison d'être. Au cours de l'Assemblée annuelle de cette année, il fut donc résolu d'entreprendre une étude poussée des réformes à apporter aux constitutions actuelles pour corriger cette situation, éliminer les complications inutiles et, en définitive, servir davantage les étudiants qui ont besoin de secours financier.

Remboursements

Un des points essentiels de cette organisation est évidemment le remboursement des prêts par les étudiants qui les ont obtenus, une fois leurs études terminées. Et c'est avec beaucoup de plaisir que tous ont entendu le rapport du secrétaire à ce sujet, rapport qui prouve sans conteste que les remboursements s'effectuent selon le rythme prévu, sans aucune difficulté. Ceux qui ont bénéficié de l'aide de l'A.C.F.A. réalisent qu'en agissant de la sorte, non seulement ils remplissent leurs obligations, mais encore qu'ils permettent à d'autres étudiants de poursuivre leurs études comme eux-mêmes l'avaient fait.

Quant à l'existence même de la Société, elle répond à un véritable besoin, puisqu'elle permet de "couvrir" certains secteurs qui ne le sont pas par le Prêt fédéral; il est aussi certain que plusieurs étudiants nécessitent de l'aide comme en fait foi la trentaine de demandes faites en vue de l'obtention d'une des bourses accordées par le Ministère des Affaires culturelles du Québec récemment.

Liste de prêts consentis en 1965:

24 février —
un prêt de $250 à un jeune homme de St-Isidore, étudiant en pré-médical à l'Université de l'Alberta.

22 avril —
un prêt de $300.00 à un jeune homme de l'Immaculée-Conception, étudiant en littérature française à l'Université de Montpellier, France.

19 juin —
un prêt de $300.00 à une jeune fille de St-Isidore, étudiante à une école d'aide garde-malade.

26 juillet —
un prêt de $300.00 à une jeune fille de Falher, étudiante au Collège Saint-Joseph de Grande - Prairie (cours commercial).

26 juillet —
un prêt de $300.00 à une jeune fille de Falher, étudiante au Collège Saint-Joseph de Grande-Prairie (cours commercial).

30 septembre —
un prêt de $300.00 à une jeune fille de McLennan pour un cours au McTavish Business College.

17 novembre —
un prêt de $300.00 à un jeune homme de Bonnyville pour un cours en éducation physique à l'Université d'Ottawa.

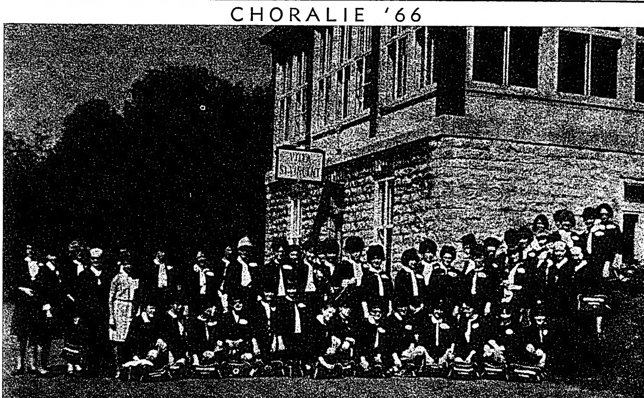
8 décembre —
un prêt de $300.00 à un jeune homme de Falher qui étudie au Collège d'éducation bilingue Saint-Jean d'Edmonton.

Un cyclotron de $13 millions sera construit à Vancouver

VANCOUVER — Une équipe de savants des universités British Columbia, Victoria et Simon Fraser utilisera un octroi de $100,000 de la Commission de contrôle de l'énergie atomique pour étudier une nouvelle conception de cyclotron. D'ici un an, l'équipe demandera l'aide du gouvernemnet fédéral pour entreprendre la construction, à l'université British Columbia, d'un accélérateur nucléaire qui tire son nom TRIUMF de Tri-University Meson Facility. Le projet est évalué à $13 millions; la mise en exploitation est fixée à 1972.

Un professeur de physique à l'université British Columbia, le Dr Erich Vogt, présidera le groupe d'étude. Selon lui, TRIUMF sera unique parce qu'il produira 1,000 fois plus de mésons que tout autre appareil existant; de plus son faisceau de protons aura une intensité 1,000 fois plus grande que tout ce qui existe présentement. L'appareil permettra de poursuivre de nombreux essais nucléaires différents.

CHORALIE '66



Le 12 juin, 39 étudiantes de l'Académie Assomption d'Edmonton et neuf autres de la Saskatchewan, huit de Delmas et une de Val Marie, participaient, au cours du Voyage Maritime Académie Assomption, au Choralie du mouvement "A Coeur Joie!" tenu à Québec sous la direction de l'Alliance - Chorale Canadienne. Ce grand rassemblement de 2100 choristes, chantant en harmonie parfaite un répertoire commun des mieux choisis, offrit aux 4,000 auditeurs un spectacle vraiment inoubliable. Un seul mot résume l'enthousiasme qu'il a soulevé chez nos jeunes: encore! Cette expérience leur a permis de vivre un moment unique de fraternité et de joie qui restera sûrement comme l'un des plus beaux de leur récente tournée trans-canadienne.

AVIS

Nos abonnés qui changent d'adresse sont priés de nous avertir deux semaines à l'avance de ce changement pour éviter les délais dans la livraison du journal.

Editorial

Il nous faut être les plus compétents

Nous avons brièvement abordé la semaine dernière le sujet de la présence des nôtres, sur les plans international et national, dans les divers domaines de l'activité humaine. A l'appui de ce que nous avancions, et pour en faire la preuve, nous établissions une courte liste des noms de Franco-albertains qui ont réussi dans leur sphère respective et qui nous font honneur.

Ce ne sont pas, bien entendu, les seuls à avoir atteint un tel palier; et il y a encore tous ceux-là qui oeuvrent à l'échelle provinciale ou locale et dont nous n'avons fait aucune mention. Pourtant, dans le contexte multiculturel dans lequel nous vivons, ils nous assurent, eux aussi, une présence canadienne-française nécessaire et extrêmement importante.

Tous ceux-là, peu importe le domaine dans lequel ils évoluent, possèdent une caractéristique commune, autre que celle d'être Canadiens français, qu'il est bon de relever. Tous, en effet, possèdent une grande compétence.

"Etre les plus compétents", ce devrait, croyons-nous, être le mot d'ordre de tous les groupes minoritaires francophones, à commencer par le nôtre. Et sauf erreur, c'est d'ailleurs en quoi tenait le message lancé, il y a quelques mois, par le président de l'Association canadienne-française de l'Ontario, Me Roger Séguin, à tous les Franco-ontariens.

"Etre les plus compétents", ça implique nécessairement une volonté de recherche de l'excellence, un souci constant d'amélioration, en somme, une dépense énorme d'énergie.

Mais il est certain qu'il ne peut en résulter que de très grands bénéfices, tant pour l'individu que pour le groupe auquel il appartient.

Pour nous, Franco-albertains, la chose devrait nous être d'autant plus facile (si vraiment on peut parler de facilité dans une telle recherche), puisque nous possédons, au point de départ, l'avantage de connaître et posséder deux langues et deux cultures qui sont les langues et les cultures officielles du pays où nous vivons et qui constitutent deux "outils" de compétence d'une valeur inestimable que bien d'autres nous envient, tant au pays qu'à l'étranger.

La compétence que nous devons avoir aujourd'hui, ceux que nous aimons appeler nos pionniers l'ont eue à leur époque, qui était celle de la culture et du défrichement. Les Canadiens français d'alors n'étaient-ils pas reconnus comme des maîtres-colonisateurs, les meilleurs? Et plus avant dans l'histoire, on sait le rôle important qu'ont joué dans les longues expéditions et les découvertes les aventuriers et explorateurs canadiens-français; eux aussi étaient compétents.

De nos jours, nous vivons à l'ère de la spécialisation (peut-être à outrance, mais c'est là une autre question). Il nous faut encore, toujours et davantage "être les plus compétents".

Et sans pour autant négliger ce qui a été fait dans le passé ou le mésestimer, il est certain que nous sommes en mesure de faire beaucoup mieux et que nous **devons** le faire.

C'est de la jeune génération actuelle et de celle de demain que nous devons attendre le plus, et ce sont elles qui devront fournir les plus grands efforts. Nous sommes en effet de ceux qui croient que la compétence s'acquiert d'abord et avant tout au niveau de l'instruction.

Il faut donc nous assurer, dès maintenant, "d'être les plus compétents" à tous les niveaux de l'éducation, tant au primaire qu'au secondaire ou à l'université. Car c'est de là que sortiront nos chefs de file de demain, et ils ne le seront que dans la mesure de leur compétence. Ces professionnels de demain seront notre élite, et c'est à eux qu'incombera la tâche de guider les destinées de notre groupe.

Et plus nous serons compétents, plus nous progresserons.

L'exemple du Québec, en ce sens, nous paraît être des plus révélateur. Le renouveau que connaît actuellement cette province n'est pas que le fait d'une prise de conscience nationaliste ou le travail d'un groupe politique. Sachons reconnaître qu'il s'est fait de grandes choses depuis 1960 sous la poussée et l'initiative d'un nouveau gouvernement, que l'essor économique du Québec a été tout simplement formidable; mais la preuve sera peut-être fournie maintenant qu'il est possible de poursuivre "la révolution tranquille" sans que ses initiateurs soient encore au pouvoir.

Aussi beau que puisse avoir été le travail de l'équipe Lesage, il n'en faut pas pour autant mésestimer le travail de ceux qui demeurent dans l'ombre et qu'il est convenu de désigner sous le nom de "technocrates". Si le cabinet était compétent, ces hommes l'étaient aussi et ils ont largement contribué à faire du Québec la province dynamique qu'elle est aujourd'hui.

Et ce qui est vrai pour le gouvernement du Québec l'est aussi pour un grand nombre de ses institutions économiques ou de ses industries.

Nous n'en voulons donner pour exemple que l'essor fantastique que connaît l'Assurance-Vie Desjardins. Cette société se compose presque exclusivement de "compétences" canadiennes-françaises qui ont fait la preuve irréfutable de nos capacités.

Québec, donc, progresse et son essor est intimement lié à la compétence accrue de ses citoyens. Nous aussi, toutes proportions gardées, pouvons et **devons** le faire.

S'il est vrai que tout le groupe bénéficie de l'accroissement d'hommes compétents, il est bien évident que l'individu lui-même en retire aussi beaucoup d'avantages dont le moindre n'est peut-être pas l'assurance d'un revenu financier supérieur.

Les élèves qui fréquentent actuellement le Collège bilingue d'Education à Edmonton en savent quelque chose, eux qui n'auront qu'à faire le choix d'une position à la fin de leurs études. Et on pourrait aussi dire qu'il en va de même dans la fonction publique (fédérale) puisque le gouvernement s'apprête à reconnaître la compétence supérieure de ses employés bilingues.

Décidément, plus on y regarde et plus on s'en rend compte, il importe que nous soyons ou devenions les plus compétents le plus tôt possible.

Jean-Maurice Olivier



La majorité des petits garçons de nos campagnes considèrent le pompage de l'eau plutôt comme une corvée; mais pour un garçonnet de la ville qui active la pompe pour la première fois . . . c'est toute une aventure!

Etes-vous alcoolique?

De nombreuses personnes se vantent de pouvoir absorber facilement et sans effet apparent de fortes quantités d'alcool. Sans pourtant être jamais ivres ces personnes sont, souvent même à leur insu, des buveurs excessifs, voire des alcooliques.

Ces individus méconnaissant souvent leur état, ou refusent de l'admettre. Mais quand on connait les nombreux problèmes personnels, sociaux, économiques, sans parler des accidents routiers, causés par l'abus d'alcool, il est important que puissent être décelés et traités le plus tôt possible les cas d'alcoolisme, quels qu'ils soient et avant qu'ils ne deviennent trop graves.

Etes-vous alcoolique ou êtes-vous en train de le devnir? Pour le savoir, posez-vous les questions suivantes en répondant aussi honnêtement que vous le pouvez et en toute franchise avec vous-même.

1—Vous absentez-vous de votre travail pour boire?

2—Le fait de boire rend-il votre vie de famille malheureuse?

3—Buvez-vous parce que vous êtes mal à l'aise avec les gens?

4—Lorsque vous buvez, considérez-vous que votre réputation est affectée?

5—Avez-vous jamais éprouvé du remords après avoir bu?

6—Avez-vous éprouvé des difficultés financières du fait d'avoir bu?

7—Lorsque vous buvez, recherchez-vous la compagnie de mauvais compagnons de condition inférieure?

8—Négligez-vous le bien-être de votre famille lorsque vous buvez?

9—Depuis que vous buvez, manquez-vous d'ambition?

10—Eprouvez-vous le goût de boire à certains moments du jour?

11—Avez-vous besoin de prendre un coup le lendemain matin?

12—Est-ce que le fait de boire provoque l'insomnie chez-vous?

13—Depuis que vous buvez, avez-vous perdu de l'initiative?

14—Est-ce que le fait de boire entrave votre commerce ou vos occupations?

15—Buvez-vous pour oublier des ennuis ou des embarras?

16—Buvez-vous seul?

17—Du fait d'avoir bu, avez-vous souffert d'amnésie ou de perte de mémoire?

18—Vous êtes-vous fait traiter par un médecin après avoir bu?

19—Buvez-vous pour tâcher de prendre confiance en vous-même?

20—Après avoir bu outre-mesure, avez-vous fait un séjour à l'hôpital ou dans une institution quelconque?

Si vous avez répondu oui à une de ces questions, il y a un indice que vous êtes alcoolique.

Si vous avez répondu oui à deux questions, les chances sont que vous êtes alcoolique.

Si vous avez répondu à trois questions ou plus, vous êtes décidément un alcoolique.

Les questions ci-dessus sont posées par John Hopkins University Hospital, de Baltimore, aux U.S.A. afin de déterminer si un individu est alcoolique ou non.

Devant un problème aussi grave que l'alcoolisme chez-nous, vous rappelle l'Association Lacordaire du Canada, il y a toujours avantage à s'interroger en ce domaine, car il vaut toujours mieux prévenir que guérir.

Petits faits de France

SAVIEZ-VOUS . . . ?

— Que le territoire de la France est à peu près équivalent à celui de l'Alberta? La France a une superficie de 212,700 milles carrés et l'Alberta en a une de 225,285 milles carrés.

— Que la population de la France est de 50 millions d'habitants?

— Que les Sénateurs, en France, sont élus?

— Que la France produit plus de blé que le Canada?

— Que le Président du Sénat, M. Monnerville, est un noir des Antilles françaises?

— Que la radioactivité annuelle est de 0.2 roentgen par an? Que celle due aux essais atomiques de tous les pays n'est que de 0.010 roentgen par an? Que celle due à une radiographie est de 0.050 roentgen par an et celle due au port d'une montre avec cadran lumineux est de 0.30 roentgen par an?

Pour vivre vieux: soyez taciturne

— 'Il me tue avec son bavardage. . .' Cette exclamation que l'on entend fréquemment pourrait être retournée de cette façon: "Il se tue avec son bavardage", si l'on en croit un gérontologue soviétique, le professeur Gourianine.

En se basant sur des statistiques portant sur un grand nombre de sujets, le professeur Gourianine est en effet arrivé à cette conclusion que les grands bavards abrègent leur existence et qu'au contraire les taciturnes la prolongent.

Le bavardage constant a pour conséquence — les conférenciers le savent bien — d'épuiser physiquement et mentalement l'individu et de provoquer un vieillissement prématuré.



VIENT DE PARAITRE

"DES MOTS ET DES PHRASES"

M. Gérard Dagenais est sans doute le plus connu des défenseurs de la langue française au Canada. Il a publié une suite de "Réflexions sur nos façons d'écrire et de parler" et il est l'auteur du "Dictionnaire des difficultés de la langue française au Canada". En plus de ses chroniques dans les journaux. M. Dagenais anime une émission radiophonique intitulée "Parlons-nous français?"

Enfin, M. Dagenais vient de publier aux Editions du Jour le premier d'une série d'ouvrages destinés au grand public: "Des mots et des phrases."

Dans sa préface, M. Roger Champoux écrit:

"En ces jours cruels, en un monde bouleversé, devant les heures d'inquiétude qui trop rapidement inscrivent le court délai offert à notre peuple pour effectuer un redressement dont dépendent les éléments vitaux de sa présence sur la "terre des hommes", le présent ouvrage est de nature à confondre les pessimistes en obligeant les optimistes à ne pas trop croire aux miracles. .... Lisez ces chroniques avec attention, un crayon à la main. En quelques heures vous aurez enrichi votre vocabulaire et vos fautes les plus grossières . . . vous ne les ferez plus. La fierté, authentique, débute ainsi." ....

"Des mots et des phrases" de Gérard Dagenais, publié dans la collection populaire à $1.00, est en vente à la Librairie Schola à Edmonton.

Jamais trop tard pour obtenir un diplôme

TORONTO — "Le temps fuit sans attendre personne" est un vieil adage qui apparemment ne s'applique pas dans le cas de deux Torontoises.

Mme Laura M. Roscoe a reçu récemment son baccalauréat de l'Université de Toronto, soit 20 ans après le début des cours qu'elle suivait dans le cadre du programme d'extension de l'Université. Elle est âgée de 73 ans.

Au Atkinson College de l'Université York, Mme Jean Taylor a obtenu le diplôme pour lequel elle avait reçu six crédits il y a une quarantaine d'années.

Travaillant comme institutrice, elle avait abandonné les cours universitaires sur le conseil d'un inspecteur d'école, lequel avait déclaré que ce n'était pas nécessaire pour les femmes.

Mme Taylor, âgée de 62 ans, a recommencé ses études estimant qu'elle devait terminer le cours laissé inachevé.

La Survivance

Journal hebdomadaire publié tous les mercredis à:
10010 - 109e rue — Edmonton, Alberta
Téls.: Rédaction: 422-0388 — Imprimerie: 422-4702

La Survivance est un journal indépendant en politique et entièrement consacré à la cause religieuse et nationale.

Il est l'organe officiel des Associations Canadiennes-françaises de l'Alberta et de la Colombie.

Les éditoriaux contenus dans ses pages ne réflètent pas nécessairement l'opinion de l'A.C.F.A. ou de la F.C.F.C.

Rédacteur: Jean-Maurice Olivier

PRIX DE L'ABONNEMENT:
1 an: $3.50 — 2 ans: $6.00 — 4 ans: $10.00
Etats-Unis, Europe et autre pays étrangers: $4.50 par an

Autorisé comme envoi postal de la deuxième classe, Ministère des Postes, Ottawa, avec paiement comptant

MERCREDI LE 13 JUILLET 1966

Nouvelles oblates de Bolivie

Une lettre datée de juin dernier écrite par le R. P. René Ferragne, o.m.i, Vicaire des Missions de Bolivie nous donne quelques nouvelles des activités des missionnaires Oblats de l'Alberta en Bolivie.

C'est ainsi que nous apprenons que:

R. P. Henri Bujold, curé de San Martin de Porres (Santa Cruz) a repris sa charge à la paroisse après avoir magnifiquement représenté les Oblats de Bolivie, dont il était le délégué élu, au Chapitre Général des Oblats tenu à Rome.

R. P. Valérien Gaudet, Maître des Novices au Noviciat de Cochabamba se rendra à l'automne à Rome pour y faire la retraite de 30 jours et continuera ensuite en Afrique du Sud pour prédications spécialisées.

R. P. Ovila Gobeil, vicaire à Huayllamarca (Caranguas) a fait dernièrement une fructueuse tournée missionnaire dans divers villages de sa paroisse.

Extension du service de distribution postale à Edmonton

Le ministre des Postes, l'honorable Jean-Pierre Côté, vient d'annoncer que l'on étendra le service de distribution par facteurs à 706 autres points de remises, située dans les rues suivantes, à Edmonton (Alberta):

164e à 166e rues	— 7901- 7999
167e à 168e rues	— 7901- 8099
169e à 169A rues	— 7901- 8299
79eA et 80e aves	— 16401-16999
81e et 82eA aves	— 16901-16999
81e avenue	— 13201-13599
111eA à 112e rues	— 3501- 4299
112eA rue	— 3501- 3999
114e rue	— 4001- 4499
114eA à 117e rues	— 4101- 4499
35eA à 39eA aves	— 11101-11299
40e ave	— 11101-11399
41e à 43e aves	— 11101-11199
41e à 44eA aves	— 11401-11799

Le nouveau service commencera dès que 80 p. cent des usages se seront munis d'une boîte aux lettres convenable. Une circulaire informera les intéressés de l'établissement prochain du service et de la nécessité d'installer une boîte aux lettres.

L'Expo 67 aura la plus grande superficie qu'ait jamais eue une exposition universelle: 1000 acres. Celle de Bruxelles, en 1958, avait 500 acres. Quant à la Foire de New York, qui n'était pas une exposition universelle reconnue par le Bureau international des expositions, elle n'avait que 646 acres.

Les choses du passé que la science conserve

La plus ancienne automobile de Montréal, un phaéton De Dion-Bouton, modèle 1898, échappe à la manipulation grâce à une matière plastique récente, l'acrylique "Perspex". Importée de France en 1898 la voiture reçut le premier émis dans le Québec, portant le numéro Q-1. En 1912, son propriétaire. M. U. H. Dandurand, l'offrit au Château de Ramezay de Montréal où elle est exposée dans la section de l'histoire.

De conception géniale, le mécanisme de la De Dion possède des caractéristiques encore jugées excellentes à la lumière des données modernes. Le chassis est en tube soudé, léger et fort; le principe de la boîte de vitesse est fondamentalement semblable au plus récent système semi-automatique; quant à l'essieu arrière, qui assure le fonctionnement indépendant de chaque roue arrière, il représente encore les plus récents perfectionnements en matière de changement de vitesse automatique.

Rien d'étonnant pas conséquent, que l'auto soulève l'enthousiasme des visiteurs du musée. Hélas, bon nombre d'entre eux ressentent l'envie irrésistible de l'examiner avec les doigts plutôt qu'avec les yeux.

L'Expo accorde quatre licences exclusives pour la fabrication de souvenirs

Dans le monde entier, au Canada, bien sûr, et tout particulièrement à l'Expo, il n'y aura, désormais et jusqu'à la fin de l'exposition, d'autorisés à être vendus:

• qu'un seul guide officiel (bilingue) et qu'un seul plan officiel de l'Expo, ceux de MacLean-Hunter;

• qu'une seule médaille souvenir de l'Expo, celle de Wellings Manufacturing Company Ltd., de Toronto;

• que les seules cartes postales, articles similaires et album souvenir de l'Expo, ceux des Messageries de presse Benjamin Ltée, de Montréal;

• que les seules diapositives en couleur de l'Expo, celles des Laboratoires Bellevue-Photo, Inc.

Ainsi a-t-on annoncé au cours d'une conférence de presse que quatre compagnies canadiennes ont obtenu de la Compagnie de l'Expo le privilège exclusif de se tailler environ 60 p.c. d'un marché d'au moins $10 millions, contre l'obligation de rapporter à peu près la même proportion des quelque $500,000 que l'Expo espère retirer, en revenus, des licences qu'elle octroie.

(Pour obtenir ces $500,000, la Compagnie de l'Expo a prévu l'octroi d'une soixantaine de licences en tout. Il y en aura 55 non exclusives, dont 42 sont déjà octroyées: cendriers, briquets, etc. De licences exclusives, il n'y en aura probablement que six, a-t-on dit. En plus des quatre rendues publiques, il y a celle des appareils chronométriques de toute description — qui est déjà adjugée, sous réserve de tous les accords nécessaires à la signature définitive des contrats, au groupe horloger suisse ayant déjà annoncé sa participation à l'Expo par la construction d'horloges publiques sur le terrain de l'exposition; et celle de chapeaux de fantaisie, dont l'adjudication est imminente.)

Il importe de souligner que l'octroi des licences exclusives, du genre de celles qui ont fait l'objet d'une conférence de presse, n'est fait par l'Expo qu'après des appels d'offres; que les revenus pour l'Expo sont liés à ceux des adjudicataires et augmenteront avec eux; et, enfin, que les chiffres de $10 millions ou de $500,000 ainsi que la proportion de 60%, sont des minimes.

Le directeur du Service des concessions et licences de l'Expo, M. Peter Kohl, a félicité les quatre premières compagnies adjudicataires de licences exclusives pour la qualité de leur travail et pour les projets qu'elles ont soumis.

"Les permis exclusifs, dit un communiqué de l'Expo, seront accordés par la Compagnie canadienne de l'Exposition universelle de 1967, seulement dans les cas où les titulaires devront faire une mise de fonds considérable et lorsqu'il sera nécessaire d'avoir une garantie d'uniformité et de haute qualité."

Ces qualités, elles sont de notoriété publique dans le cas des quatre compagnies représentées à la conférence de presse:

• Maclean-Hunter est une maison édition qui possède une large expérience de la production et de la distribution, et la possibilité d'offrir comme supports publicitaires 62 périodiques canadiens, dont 13 en français;

• Wellings Manufacturing Co. Ltd. fondée en 1885 et appartenant à un spécialiste de l'orfèvrerie, M. Fred Rohde, est, avec la "Monnaie royale du Canada", la seule maison à fabriquer des médailles d'art au pays (médaille Shakespeare de Stratford, etc.);

• Bellevue Photo Labs Inc. produit plus de 5,000,000 diapositives par année;

• Les Messageries de presses Benjamin (Benjamin News Company), fondées en 1917, occupe la première place dans le commerce des cartes postales à Montréal.

Maclean-Hunter compte vendre d'avance 1,000,000 d'exemplaires de son guide et de son plan officiel de l'Expo; à l'Expo même, la vente atteindra au moins le double de ce chiffre. Le prix du guide sera de $1.00. La distribution du guide commencera vers le 1er février 1967 et celle du plan vers le 1er avril. Une seconde édition est prévue pour le début de juin. **Quarante des 50 pages de publicité, à $10,000 la page, sont déjà vendues.**

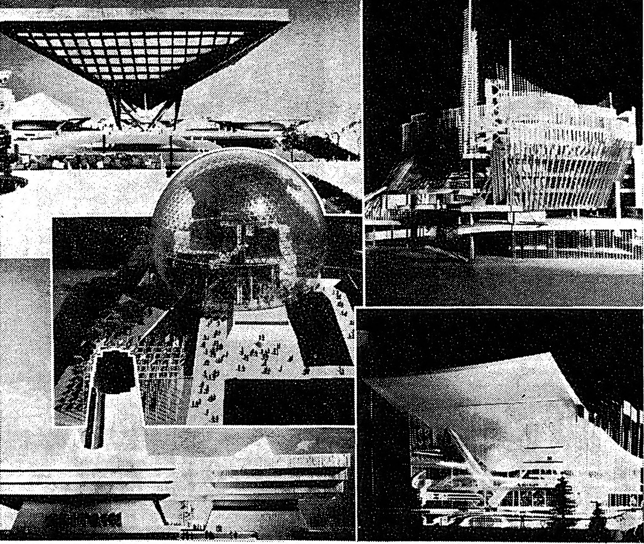
Wellings envisage la fabrication de quelque 800,000 médailles, portant sur une face l'emblème de l'Expo et au revers les mots "Exposition universelle et internationale, Montréal, 1967". Une série d'une dizaine de "médailles thématiques Expo" est également envisagée. Il y aura des médailles en bronze et en alliage nickel-argent à $1.00, en argent à environ $10.00 et, pour les collectionneurs, sur demande, des médailles en or de $175 à $200 environ ou en platine de quelque $600 à $1,000.

Bellevue-Photo prévoit qu'Expo 67 "utilisera environ 1,500,000 à 2,000,000 de diapositives. Grâce à ses moyens, Expo 67 sera la première exposition internationale dont les diapositives seront en vente dès le jour de l'inauguration. "Contrairement aux expositions de New York, Seattle ou Bruxelles, où les diapositives étaient vendues en enveloppes de quatre, les enveloppes d'Expo 67 en contiendront 5 qui seront vendues au même prix, soit $1.00 par enveloppe." La compagnie envisage une gamme de 30 diapositives différentes.

Les Messageries de presse Benjamin "mettra en vente, dès le début de juillet, une première série de 17 cartes postales et un album souvenir, tous bilingues. Ils seront mis sur le marché aux prix courants pour les articles de ce genre. M. Gérald Benjamin estime que, l'an prochain, à l'Expo, il se vendra une carte postale par visiteur (on attend quelque 30 millions de visiteurs).

L'exclusivité de ces licences interdit non seulement à l'Expo de distribuer à ses visiteurs des produits pouvant concurrencer ceux de ces compagnies, mais également aux participants étrangers et nationaux d'en faire autant.

Le Devoir



La pyramide renversée que l'on peut voir ci-dessus, en haut, à gauche, est le Katimavik, section principale du pavillon du Canada à l'Expo 67. On aperçoit aussi, en allant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, le pavillon des Etats-Unis, constitué d'une immense sphère; le pavillon de la Grande-Bretagne; le pavillon de l'Union des Républiques socialistes soviétiques; et le pavillon de la France, dont le thème sera "Tradition et invention".

A CHFA

Par monts et par vaux

Depuis le 18 juin, les auditeurs du réseau français de Radio-Canada peuvent écouter, le samedi matin de 10 à 10h.30, une nouvelle série intitulée Par monts et par vaux.

On se souvient que l'année dernière, à la même époque, Paul Legendre offrait aux auditeurs une série du même titre. Présenter la série comme "nouvelle", cette année, signifie que la formule a été considérablement modifiée. Comme nous dit Paul Legendre: "Cette année, j'ai voulu faire connaître au public de Radio-Canada de jeunes chansonniers, des garçons et des filles dans la vingtaine pour la plupart, des jeunes qui s'expriment par la chanson, mais qui n'ont jamais eu d'autre auditoire que leur famille et leurs amis. Or, il se trouve, parmi ces garçons et ces filles de tous les coins de la province, d'authentiques talents. Ces jeunes n'ont jamais fait de radio, encore moins de télévision. Leurs apparitions en public se limitent, la plupart du temps, à une petite boîte à chansons locale, au collège ou au centre de loisirs le plus rapproché de chez eux. Mais qui nous dit que l'un ou l'autre de ces jeunes, aujourd'hui complètement ignoré, ne sera pas demain, un Gilles Vigneault, une Pauline Julien, un Claude Léveillée, une Monique Leyrac? Je suis allé à leur rencontre, micro en mains, magnétophone en bandoulière. Je les ai rencontrés à Montréal, à Sherbrooke, à Saint-Hyacinthe, à Québec, à Matane, à Rivière-du-Loup, un peu partout à travers la Belle Province. Je leur ai dit de ne rien changer à leurs habitudes. Je leur ai demandé de ne pas s'occuper de moi, de mon micro et de mon magnéto. Je leur ai dit: "Faites comme d'habitude: chantez, commentez les chansons ensuite, discutez entre vous, échangez des idées . . . comme si je n'étais pas là."

C'est exactement ce que les jeunes ont fait et le résultat est véritablement étonnant. Il vous suffira d'écouter une émission de Par monts et par vaux pour vous en convaincre. Vous aurez nettement l'impression de prêter une oreille indiscrète aux propos que s'échangent les jeunes entre eux, loin des adultes, des croulants, de tous ceux qui ne les comprennent pas ou qui ne se souviennent plus qu'ils ont été jeunes, eux aussi, et sans doute avec moins d'éclat, moins de lucidité, moins d'intelligence de la vie. Il est étonnant en effet de constater avec quel sérieux les jeunes, les moins de vingt ans, abordent les problèmes de l'heure, comme les questions universelles. A l'occasion d'une chanson, par exemple, à l'émission Par monts et par vaux, ils élaborent une amicale discussion où l'art, la politique, la philosophie s'affrontent, sans oublier un humour sain et joyeux qui nous rappelle que nous avons affaire à des adolescents en santé.

Au cours de l'été, c'est un bain de Jouvence pour les auditeurs auquel que l'émission Par monts et par vaux qui vous invite au lac Labelle (le 16); à Québec (le 23); à Matane (le 30); à Rivière-du-Loup (le 6 août); à Rimouski (le 13); à Saint-Anne-des-Monts (le 20); à Baie Comeau (le 27) et, peut-être, en Normandie et en Bretagne, en septembre, si Paul Legendre pousse une pointe vers la France au cours de l'été.

Les troubles auditifs chez les enfants

EDMONTON — L'insubordination que l'on croit déceler chez le jeune enfant n'est souvent en fait que le résultat d'un trouble auditif, déclarait récemment le Dr James Leakos, de l'Université de la Saskatchewan.

Prenant la parole devant un groupe d'oto-rhino-laryngologistes canadiens à Edmonton, le Dr Leakos a dit que les parents devraient conduire les enfants chez le médecin pour un examen de l'oreille, avant de se préoccuper de la discipline éducative. "Les enfants comprennent quand ils entendent", a-t-il ajouté.

Tout enfant qui ne réussit pas très bien à l'école ou à la maternelle devrait subir cet examen médical, a souligné le Dr Leakos, devant les 70 délégués à cette réunion de spécialistes dans les soins de l'oreille du nez et de la gorge.

"Un enfant est inattentif dans bien des cas, parce qu'il entend mal", de préciser le médecin. Il a également suggéré l'examen de l'oreille pour des enfants qui pleurent souvent la nuit, qui souffrent d'une toux chronique ou de surdité passagère après un rhume ou une maladie contagieuse fréquente chez les petits.

Natation agréable

Lorsque vous nagez, ne vous éloignez pas trop du rivage, à moins qu'une embarcation, ayant à son bord un nageur expérimenté, ne vous escorte. Il est impossible de prévoir à quel moment les vagues deviendront trop fortes, ou que vous serez trop épuisé pour regagner le rivage. Avec quelques mesures de sécurité, vous ferez de votre séance de natation un exercice sain et agréable.

Informations Larousse

Voyage, sur un coussin d'air

Nous reproduisons ci-dessous la première partie d'un article fort intéressant que M. Thomas de Galiana, auteur du "Dictionnaire de l'Astronautique" (Larousse, éditeur), a écrit pour l'hebdomadaire LES NOUVELLES LITTERAIRES.

"Après cinq millénaires de bons et loyaux services, la roue, clef de voûte des transports terrestres, va-t-elle disparaître? Depuis quelques années, d'étranges véhicules qui en sont dépourvus, après avoir fait de discrètes apparitions sous la forme de maquettes ou d'avant-projets, ont donné lieu à la construction de prototypes, voire à la mise en service d'appareils de série. Parmi ces engins, certains, tributaires d'une voie, se posent en rivaux des trains actuels; d'autres, étant à même de se mouvoir sur un sol dépourvu de chaussée, tout aussi bien que sur la mer semblent menacer à la fois les automobiles et les bateaux.

"Avant de voir ce qu'il en est, faisons une plus ample connaissance avec ces nouveaux venus.

"Dans un véhicule de conception classique, les roues assurent trois fonctions: elles supportent la carrosserie, elles réduisent les frottements avec le sol et, enfin, s'il s'agit de roues motrices ou directrices, elles confèrent le mouvement au véhicule ou permettent de le diriger.

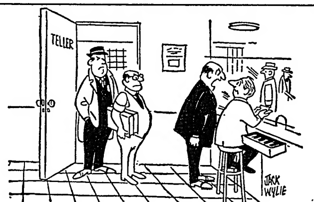
"Dans les nouveaux engins sans roues, les deux premières fonctions sont remplies par une nappe d'air comprimé interposée entre le véhicule, d'une part, et, de l'autre, le sol ou l'eau; la troisième est assurée par les mêmes moyens qui servent à la propulsion des avions (moteurs à hélices ou à réaction).

"Le principe de fonctionnement de ces aéroglisseurs ou véhicules à coussin d'air est des plus simples. Il est, comme le rappelle l'ingénieur Bertin, pionnier de ces techniques nouvelles, l'inverse de celui illustré par les classiques hémisphères de Magdebourg. Dans ceux-ci, préalablement accolés, le fait de pratiquer le vide à l'intérieur de la sphère creuse empêche les deux éléments de se séparer. Imaginons maintenant l'un de ces hémisphères pourvu d'un manche creux par lequel on injecte de l'air fortement comprimé: on ne parviendra pas à mettre en contact les deux moitiés de la sphère, un espace annulaire subsistant entre elles par lequel s'échappera l'air.

"Remplaçons maintenant l'hémisphère passif par le sol, et l'autre, par une cavité en forme de cloche surmontée d'un générateur d'air comprimé. Dès que ce dernier sera mis en marche et que la cloche sera sous pression, l'appareil s'élèvera au-dessus du sol, l'air ménageant, en raison de sa pression, une fente annulaire par laquelle il peut s'échapper en sorte que la pression reste constante à l'intérieur de la cloche. Plus forte sera cette pression, plus grande sera aussi la répulsion de la cloche vers le haut, d'où la possibilité de la surmonter d'une structure propre à porter des charges utiles dont le poids annulera les effets de l'excès de pression. On aura ainsi un véritable véhicule qu'une invisible suspension maintiendra à une certaine distance du sol. Pour assurer la propulsion de ce véhicule on pourra se servir de moteurs à hélice aérienne ou à réaction.'

L'herbe à puce

Les promenades en forêt constituent un vrai plaisir pendant les mois chauds de l'été, mais faites bien attention à l'herbe à puce. Cette plante pousse à ras de sol; il est facile de la reconnaître car elle porte des grappes de trois feuilles d'un vert brillant et des baies blanches. L'herbe à puce peut aussi se cacher parmi d'autres plantes des broussailles; donc, prenez-y garde.



"Alfred! Je viens de comprendre pourquoi tu ne m'as jamais demandé d'augmentation de salaire!"

59% des Français approuvent le retrait de Paris de l'OTAN

PARIS — 59% des Français approuvent le retrait de la France de l'OTAN (contre 40 pour cent), tandis que 69 pour cent d'entre eux jugent "souhaitable et réalisable" une Europe confédérale, l'Europe supranationale ne recueillant que 15 pour cent des voix. C'est du moins ce que révèle un sondage que vient d'effectuer en France le "Service de Sondages et Statistiques."

80 pour cent des personnes interrogées estiment que l'Europe confédérale ou supranationale devrait comprendre la Grande-Bretagne (contre 7 pour cent), tandis que 45 pour cent des électeurs pensent que la France doit poursuivre ses efforts dans le domaine de l'armement atomique (contre 37 pour cent). La probabilité d'un conflit entre l'Occident et le bloc soviétique est rejetée ou considérée comme minime par 62 pour cent des Français, 27 pour cent sont d'avis que "le danger existe toujours."

Sur le plan de la politique intérieure, les réponses aux questionnaires du "SSS" font ressortir les points suivants: 32 pour cent de l'électorat français voterait gaulliste si des élections législatives avaient lieu maintenant, tandis que la Fédération de la gauche démocrate et socialiste (de M. François Mitterand) recueillerait 30 pour cent des voix, le Centre démocrate (de M. Jean Lecanuet) 18 pour cent, et le parti communiste 9 pour cent. Les 11 pour cent restant seraient répartis entre indépendants (6), partisans de M. Tixier - Vignancour (2) et "autres."

Mieux vaut prévenir . .

Au camp, aussi bien qu'à la maison, une trousse de premiers soins est indispensable. Achetez-en une à la pharmacie, ou faites-en une vous-même, mais assurez-vous qu'elle contient les articles suivants: coton hydrophyle, pansements, bandes de gaze, diachylon, aiguilles, épingles de sécurité, ciseaux, pinces à épiler, alcool à friction, huile de ricin et aspirine.

le courrier de Lucie

CASIER POSTAL 89 LA SURVIVANCE EDMONTON ALTA.

Notre courriériste est présentement en vacances et son intéressante chronique hebdomadaire ne sera reprise que le 7 septembre prochain. Dans l'intervalle, toute personne qui le désire pourra nous envoyer sa ou ses question(s) que nous garderons dans nos dossiers et que nous remettrons à Lucie à son retour.

La Rédaction.

Caractère symbolique de l'anneau de mariage

La mode et les coutumes relatives à la cérémonie nuptiale ont subi de nombreux changements depuis les temps immémoriaux.

Maintenant, l'échange des anneaux de mariage est très en vogue en Amérique. Cette coutume n'était observée sur le continent que dans un faible proportion de 15 pour cent avant la deuxième guerre mondiale. Après l'attaque de Pearl Harbor et plus tard le conflit de Corée, des milliers de soldats mariés pendant la guerre voulurent porter un anneau comme souvenir tangible de leur jeune épouse restée seule.

On ne connait pas l'origine exacte de l'anneau nuptial, mais elle remonte toutefois jusqu'à l'époque de l'homme des cavernes. Ce dernier utilisant des tresses de lianes ou autres tiges des plantes de forêt, entouraient la taille, les chevilles et poignets de la femme de son choix, afin que ne s'échappe point l'âme de son épouse captive. Plus tard, les femmes de l'époque préhistorique commencèrent à porter un anneau d'ivoire, de silex ou d'ambre.

Depuis des générations, l'anneau d'or a été le symbole de fidélité et d'amour éternel. En notre époque moderne, les jeunes mariées marquent parfois une préférence pour l'anneau en platine, mais le jonc en or est toujours le plus en demande.

Une peinture brillante sur le vieux jouet

A défaut d'un nouveau chariot ou d'une nouvelle bicyclette, le vieux jouet favori revêtu d'une autre couche de peinture-émail brillante fera tout aussi bien l'affaire. Les enfants de tous âges raffolent des coloris lumineux tels les rouges et les verts. Afin d'aiguillonner leur intérêt, laissez-les vous aider à choisir le genre de peinture-émail qu'il faut.

D'abord, il faut s'assurer qu'elle ne contient pas d'ingrédients nuisibles des enfants ayant l'habitude de mordiller une peinture. Quoique les fabricants aient réduit le contenu en composés de plomb des peintures à des niveaux sûrs. Le Conseil national de l'industrie des ayant l'habitude de mordiller les peintures recommande de lire attentivement le texte d'une étiquette ou d'obtenir l'avis d'un marchand de bonne réputation avant d'acheter une peinture-émail pour jouets.

Avant de se lancer dans le travail de peinture, voir que l'on ait tous les outils de peinture sous la main. Un pinceau rond ou plat pour le petit bois de fenêtres est idéal pour peindre les parties étroites d'une bicyclette ou d'une tricyclette.

Si vous employez de la peinture-émail d'une boîte qui a déjà été ouverte, il se peut que vous ayez à la tamiser pour enlever les mottes et morceaux de peau de peinture. Les tamis s'obtiennent chez le marchand de peintures.

Avant de peindre un jouet en métal, il faut le débarrasser de toutes traces de rouille et de corrosion en frottant la surface avec un tampon de laine d'acier. Ensuite, on donne au métal une couche d'apprêt antirouille à la poudre de zinc. La finition se fait alors avec une peinture-émail de bonne qualité.

Pour donner au chariot, la bicyclette ou la tricyclette une finition deux tons, on se sert de ruban-cache qui s'obtient en plusieurs largeurs dans les magasins de peintures. Achetez-le en la largeur qui vous donnera le filet de couleur voulu et appliquez-le lorsque la première couche de peinture-émail est bien sèche et dure.

Voir à ce que les bords du ruban touchent partout, afin d'avoir un filet net et droit. Posez alors le coloris plus foncé ou plus pâle, sans vous inquiéter de barbouiller le ruban. Aussitôt que la couche de finition est tout à fait sèche et dure, enlevez le ruban-cache . . . et admirez votre travail de professionnel.

RETRAITE FERMEE A ST-ALBERT



Mme R. Lafleur

Une retraite fermée pour dames de langue française est organisée du 9 au 11 septembre prochain à l'Etoile du Nord de St-Albert. Les dames intéressées sont priées de se mettre en communication avec une des personnes suivantes:

St-Joachim: Mme Gilbert Gourdine (455-2359) ou Mme Léo Brault (488-0386);

Immaculée - Conception Mme Blair Doré (476-3482) ou Mme Henri Moquin (454-5023);

St-Albert, Mme R. Lafleur (599-7463);

St-Thomas, Mme L. Labonté (439-2629);

Ste-Anne, Mme Lévis Brodeur (489-8864).

Il est temps de faire vos réservations, ne l'oubliez pas!

Le grand plongeon! Le geste n'a rien de professionnel mais il comporte quand même un certain aspect gracieux. Il s'agit bien entendu d'une débutante qui se prépare à sauter dans l'eau; et peu importe la grâce et le style, pourvu que l'on se rafraîchisse!

L'application de produits antiparasitaires requiert plusieurs précautions

L'été signale aussi l'invasion des mauvaises herbes, des insectes et des maladies fongiques; et à moins d'être éliminés par les produits chimiques appropriés, ces parasites enlèveront des millions de dollars à la valeur des récoltes agricoles et maraîchères du Canada.

Il n'existe aucun doute sur les avantages immenses des produits antiparasitaires pour protéger les récoltes; mais les personnes qui les utilisent doivent prendre toutes les précautions voulues pour se protéger elles-mêmes et protéger leur entourage contre les effets nocifs qu'ils peuvent avoir.

Un petit manuel a été publié par l'Association Canadienne des Produits Chimiques Agricoles sur la sécurité dans l'emploi de produits antiparasitaires; ce manuel rappelle les règles fondamentales à observer pour éviter les dangers inhérents des produits antiparasitaires. Ces règles sont les suivantes:

Utiliser deux vaporisateurs différents pour les désherbants d'une part et pour les insecticides et les fongicides d'autre part.

Après avoir préparé le vaporisateur (ou le pulvérisateur), étudier avec soin les instructions figurant sur l'étiquette et s'assurer qu'on les comprend parfaitement et qu'on les suit à la lettre. Ne jamais réduire la période d'attente entre la date de la pulvérisation et celle de la récolte, pour être sûr que les résidus de la pulvérisation n'excèdent pas les limites tolérables. On doit être particulièrement prudent près des champs de fourrage et éviter que la vaporisation ou la pulvérisation ne soit entraînée par le vent.

Les désherbants ne doivent être pulvérisés que quand le vent est très léger ou inexistant: sinon, on risque de contaminer les plantes délicates du voisinage. On doit faire très attention de ne pas contaminer non plus les aliments et l'eau.

Porter des gants et des bottes de caoutchouc, un bleu de travail, (avec les revers rentrés) et un chapeau qui pourra être ensuite jeté ou nettoyé facilement. Si le produit antiparasitaire est particulièrement dangereux, on doit porter un masque pourvu de filtres à poussières et de cartouches d'absorption des gaz. Si le produit est dangereux pour les yeux, porter des lunettes — des lunettes de soudeur par exemple.

Pour les produits antiparasitaires moins dangereux comme 2, 4 - D, on peut porter des vêtements de travail ordinaires.

Se laver les mains et le visage avant de manger.

Ne jamais fumer pendant l'application de produits antiparasitaires.

Laver les bleus de travail fréquemment, de préférence tous les jours.

Garder du savon, de l'eau et une serviette propre à portée de la main, au cas où le produit antiparasitaire concentré toucherait la peau. Laver immédiatement.

Ranger le produit antiparasitaire sous clé, hors de la portée des enfants.

Attention aux enfants

Maintenant que l'été est arrivé pour de bon, on voit souvent de jeunes enfants se promener le long des rues et des routes. Les automobilistes doivent faire preuve d'une vigilance extrême lorsqu'ils circulent près des terrains de jeux ou le long des routes que les enfants empruntent. Les limites de vitesse dans les zones d'écoles ne sont plus en vigueur, mais on doit être encore plus prudent au volant pendant cette période estivale où les enfants ne fréquentent pas l'école.

Attention à Bébé



Pendant ces journées chaudes de la saison estivale, les mamans doivent faire attention de ne pas laisser leur bébé exposé au soleil plombant. La peau délicate de bébé brûle facilement et son berceau se transforme vite en four. Pour un maximum de protection, recouvrez le berceau d'un moustiquaire soigneusement attaché.

INFORMATIONS LAROUSSE

Orientation du cinéma d'amateur

L'envie de faire du cinéma vient, la plupart dû temps, du désir que l'on a de conserver vivants des souvenirs. C'est ainsi que le cinéma d'amateur commence presque toujours dans le cadre familial, parce que celui-ci est le plus accessible et le plus intéressant.

Cependant, on ne saurait cantonner le cinéma d'amateur dans ce domaine assez limité. Tous les enfants qui apprennent le piano ne deviennent certes pas des virtuoses du clavied; toutefois, la majorité d'entre eux apprend à connaître et à mieux goûter les grands musiciens et les grandes oeuvres classiques. De même, tous les cinéastes amateurs ne peuvent prétendre devenir des réalisateurs de génie; du moins ont-ils l'occasion de compléter leur culture cinématographique.

Le cinéma d'amateur est en lui-même objet de recherches et d'intérêt. Ces recherches commenceront par une assimilation des techniques connues afin de pouvoir les utiliser parfaitement. Elles se poursuivront par l'essai de nouvelles méthodes d'expression enrichissant le vocabulaire cinématographique. En effet, le cinéaste amateur est totalement dégagé de toute contingence commerciale, de toute censure; il lui est donc loisible d'avoir toutes les audaces, de tenter toutes les expériences. Peut-être ainsi découvrira-t-il de nouveaux moyens d'expression artistique. Parce qu'il est libéré de ces contingences, l'amateur a la possibilité de dire ce que personne d'autre que lui ne peut dire.

La beauté du cinéma d'amateur réside d'abord dans ce miracle technique qui permet à chacun de rendre vivant ce qui est passé et serait mort sans retour. Elle est aussi dans les mille astuces et procédés qui en font un terrain constamment propice aux découvertes, aux recherches pratiquement illimitées et qui se multiplient à mesure que l'on avance.

„Il est passionnant de savoir manier avec adresse, avec virtuosité même, les appareils qui enregistrent et reproduisent le mouvement; mais cela ne saurait constituer une fin en soi, un aboutissement. Tout cela n'est qu'un départ vers les intentions plus profondes, vers un idéal plus ambitieux. Non pas l'ambition de se borner à la seule perfection de la forme en de brillantes et inutiles arabesques cinématographiques, mais de perfectionner vos moyens d'expression. Grâce à votre caméra vous contribuerez, pour votre part, à écrire un peu de l'histoire de notre temps.

(Extrait du nouvel ouvrage Larousse: LE CINEMA.)

POUR LES CURIEUX

Cette année est la première, depuis 1955, qui a une date pouvant être abrégée quatre fois le même chiffre 6-6-66, pour le 6 juin 1966.

Traitez vos parfums avec soin: ils s'évaporent facilement

Contrairement à ce que beaucoup de gens croient, les parfums sont difficiles à conserver longtemps. Même pour une période relativement peu longue, il convient de prendre certaines précautions pour en préserver la qualité et surtout la fragrance caractéristique de chacun.

Si un amoureux désire prouver que son sentiment est éternel en donnant à l'élue de son coeur un grand flacon de parfum, il court le danger que le symbole ne corresponde pas indéfiniment à l'intention. Il serait beaucoup mieux inspiré de manifester son amour durable par des cadeaux plus souvent répéter de petites quantités de parfums.

Voilà le judicieux conseil que lui donne Michel Legrand conseiller de parfumeries Fath.

"Il vaut beaucoup mieux acheter les parfums en plus petites quantités et plus souvent, conseille cet expert. Cela peut paraître contre notre intérêt immédiat, de parler ainsi, mais nous tenons avant tout à bien renseigner les élégantes.

M. Legrand ajoute que l'on ferait bien, quand on achète des parfums, de s'informer des meilleurs conditions dans lesquelles il convient de les garder. Trop de lumière ou de chaleur peuvent en altérer l'arôme ou même la couleur.

PORT LA JOIE

La ville de Charlottetown, qui avait nom Port La Joie autrefois, a reçu son dernier nom en 1768 en l'honneur de l'épouse de George III.

* * *

ROLLS-ROYCE OU PAS?

Le maire de Nairobi doit-il acheter la Rolls-Royce de ses rêves? Les citoyens doivent exprimer leur opinion sur le sujet au cours d'un référendum ouvert par un journal local. M. le maire Charles Rubia maintient que, malgré le prix élevé de la chic voiture, ce serait une économie pour la ville, car il espère bien la conserver durant au moins 30 ans.

Gringalet raconte . . .



Les puces de Messire Loup

Dame Lapinette et Jeannot sont désespérés. Ils pleurent leurs jolis Lapinots.

— Cela ne peut durer, disent-ils. Il faut empêcher Messire Loup et Compère Renard de dévorer nos gentils petits. Construisons une maison où nous les enfermerons quand nous devrons sortir et les laisser seuls. Oui, c'est cela, construisons une jolie maison de paille! Là ils seront à l'abri des vilains rôdeurs. Là nos petits pourront grandir sans crainte d'être pris. Là nous serons heureux!

Et voilà, Jeannot et Dame Lapinette ont construit leur maison, où de nouveaux Lapinots sont nés et ont grandi. Ils sont même assez grands pour aller en promenade avec leurs parents. Aussi Jeannot, Dame Lapinette et les Lapinots, sautant, cabriolant et bondissant, vont joyeusement à travers champs ... Ils ont à peine disparu derrière la colline que Messire Loup arrive.

— Monsieur Jeannot-Lapin s'est construit une maison de paille! Je vais lui faire voir ce que j'en fais de sa maison de paille et des Lapinots qu'elle abrite!

Messire Loup prend son élan et fonce sur la maison qui s'écroule. La maison est vide! Messire Loup n'est pas content. Il s'en va à regret, disant entre ses dents:

— Je ne me tiens pas pour battu, Jeannot, une autre fois je réussirai...

— Merci, Messire Loup, dit Jeannot en voyant sa maison détruite. Nous allons faire mieux et en construire une autre plus solide.

La famille Lapin se met à bâtir une autre maison avec des fagots, puis s'en s'en va en promenade.

Messire Loup arrive.

Il se jette sur la maison de fagots qui s'écroule, mais elle est encore vide!

Messire Loup n'est pas content. La rage au coeur il s'en va en disant:

— Gare à toi, Jeannot. Une autre fois je réussirai!

— Merci, Messire Loup! Nous allons faire mieux, encore mieux! Nous bâtirons une nouvelle maison avec des planches et des pierres, dit Jeannot en voyant sa maison de fagots entièrement détruite.

Alors la famille Lapin se met au travail. Pendant que Jeannot fait des fondations solides avec des pierres et de l'argile, Maman-Lapine et les Lapinots scient et ajustent les planches.

Bientôt la maison s'élève. Jeannot est heureux. Il sait qu'il peut sortir, rendre visite à ses voisins, aller travailler sur sa plantation sans craindre pour les siens. Quand il reviendra, il les trouvera groupés autour du feu, près duquel il fumera une bonne pipe!

Jeannot est devenu si prudent qu'il a fait une cachette dans la cave où ses Lapinots pourront se réfugier si un jour Messire Loup arrive à entrer chez eux.

Jeannot-Lapin se prépare à sortir pour aller voir son ami Raton-Laveur. Il entend un grand bruit. Il court à la fenêtre tandis que les Lapinots disparaissent vite dans leur cachette de la cave.

— Je t'en prie, Jeannot, dit Messire Loup, haletant et couvert de boue, des chiens sont à ma poursuite. Ils vont me déchirer. Ne les entends-tu pas arriver? Je t'en prie, Jeannot-Lapin, sauve-moi! Cache-moi!

— Entre vite et saute dans cette caisse, s'écrie Jeannot-Lapin en soulevant un couvercle. Là tu n'auras rien à craindre!

"Toi, mon petit vieux, pense Jeannot, tu as cherché un moyen pour entrer chez moi et y faire du mal."

Des chiens, il n'y en a que dans ton esprit. Tu veux nous manger tous, c'est certain, mais voilà assez de massacres. Je te tiens et tu ne m'échapperas pas!"

Messire Loup saute dans la caisse, Jeannot referme le couvercle précipitamment, puis s'installe près d'elle. Il frise ses moustaches. Jeannot frise ses moustaches dès qu'il se trouve dans une situation difficile ou lorsqu'il réfléchit sérieusement.

Une voix tout à la fois lointaine et proche de lui l'arrache à sa méditation.

— Jeannot! Houhou! Les chiens s'éloignent-ils?

C'est la voix de Messire Loup qui, du fond de sa caisse, commence à trouver le temps long.

— Je crois bien qu'il en reste encore un qui erre autour de la maison, Je l'entends qui renifle et grogne juste sous la fenêtre.

En disant cela Jeannot, prend une marmite, la remplit d'eau et la met sur le feu.

— Que fais-tu, Jeannot?

— Je fais bouillir de l'eau pour nous faire une tasse de thé, ami Loup.

Jeannot va vers la boîte à outils, cherche une vrille et perce des trous dans le couvercle de la caisse.

— Que fais-tu, Jeannot?

— Je perce des petits trous dans le couvercle de la caisse pour que tu puisses mieux respirer.

Jeannot va chercher du bois et charge le feu.

— Que fais-tu près du feu, Jeannot?

— Je mets du bois au feu pour faire bouillir une marmite.

Jeannot descend à la cave chercher Dame Lapinette et les petits Lapinots.

— Que fais-tu, Jeannot, en ce moment?

— J'ai raconté à mes enfants qu'un être charmant, un très bon ami, avait trouvé asile dans notre grande caisse.

En entendant cela, tous les Lapinots mettent leurs pattes sur leur bouche pour étouffer leurs éclats de rire. Alors Jeannot prend la bouilloire et verse l'eau chaude sur le couvercle de la caisse.

— Que fais-tu, Jeannot? Qu'est ce que j'entends?

— Tu entends la pluie qui tombe!

Comme l'eau commence à couler dans la caisse, Loup dit:

— Qu'est-ce que je sens couler sur moi?

— Tu sens des puces qui te piquent, ami Loup!

— Elles me sucent très fort, Jeannot!

— Tourne-toi de l'autre côté, ça te changera!

— Qu'est-ce que je sens encore, Jeannot?

— D'autres puces qui te piquent!

— Je crois bien que tes puces finiront par me dévorer tout entier, Jeannot!

Dans sa caisse, Messire Loup baigne dans l'eau chaude. Il se plaint, il gémit!

— Jeannot, fais-moi grâce, par pitié!

— As-tu fait grâce à mes petits Lapinots chaque fois que tu as pu en attraper? Et aujourd'hui, leur aurais-tu fait grâce, vilaine bête? Je voulais te faire mourir, je voulais en finir avec toi, mais pour cette fois encore je te laisserai aller. Nous allons tirer cette caisse dehors, tu en sortiras comme tu pourras, en tout cas sans notre aide, et tu partiras le plus vite possible.

— Merci, Jeannot, plus jamais je ne te ferai de mal.

— Je veux le croire, mais sache, Messire Loup, que c'est la dernière fois que je te laisse la vie. Dis-toi bien que tu ne m'auras pas, ni moi, ni les miens. Va-t'en, vilaine bête!

Et je crois bien que depuis ce jour, Messire Loup a laissé vivre en paix la famille de Jeannot.

Jeannot-Lapin, Diablotin de la Brousse, Fernand Nathan, éd.

EDUCATION GRATUITE

Les étudiants de l'université McMaster de Hamilton qui ont obtenu une moyenne de 75 pour cent reçoivent quatre ans d'éducation gratuite.

ON DEMANDE

L'Association Culturelle Franco-Canadienne de la Saskatchewan demande les services d'une personne compétente comme chef de son Secrétariat permanent. Homme préféré.

Qualités requises: Bonne connaissance des deux langues officielles; aptitude à la parole en public, aux relations sociales, à l'administration d'un bureau, y compris les affaires financières.

Fonctions: Sera responsable directement à l'Exécutif duquel il recevra son autorité. Devra co-ordonner les différentes activités de l'A.C.F.C.

Salaire: Minimum, $5,500 par année plus augmentation selon qualifications. Le candidat accepté par l'Exécutif de l'Association pourra prendre charge du bureau immédiatement.

Les offres de service seront considérées comme strictement confidentielles et devront être adressées au:

Secrétariat de l'A.C.F.C.
1902, Broadway
Saskatoon, Sask.

Opération-cirage de meubles pour ménagères patientes

— Cirer les meubles à la "va vite" comme on le fait si souvent est un travail que l'on devrait s'abstenir de faire, car il ne sert à rien d'étendre une couche de cire sur une vieille couche de cire salie, gavée de poussières et presque malodorante. L'entretien des meubles cirés est une chose assez délicate, qu'il faut faire périodiquement tous les deux ou trois ans à peu près. Le pot de cire ne devrait pas sortir entre-temps de sa remise; un soigneux dépoussiérage est suffisant pour l'entretien ordinaire. Voici la méthode pour remettre à neuf, par une bonne utilisation de la cire, vos meubles.

Le travail préparatoire

Avant toute chose, dépoussiérez vos meubles, en allant jusque dans les petits coins et les rainures. Il faut éliminer à la couche de vieille cire avant de réencaustiquer le bois pour le nourrir. Procédez ensuite à un sérieux décapage: imbiber des chiffons de solvants et frottez en douceur.

Le meilleur solvant est le trichoréthylène, car il est ininflammable, et éclaircit tout en nettoyant à fond le bois. Il coûte un peu plus cher que la benzine et l'essence minérale, mais il est plus efficace. Il ne faut pas respirer trop longtemps ses vapeurs, donc il vaut mieux procéder par petites séances répétées. Changer de chiffon au fur et à mesure qu'ils se maculent.

Il existe actuellement des shampooing décapants dont l'emploi est très aisé. C'est à vous de préférer les bonnes vieilles méthodes ou les méthodes modernes.

L'encaustiquage et le ponçage

Après le décapage, on aura laissé sécher pendant quelques heures. On peut ensuite encaustiquer en employant une bonne cire du commerce; elles sont souvent parfaites lorsqu'on s'en tient aux bonnes marques. Elles existent en pâte, en liquide, en bombe pulvérisatrice. Mais certaines personnes préfèrent encore les encaustiques "maison"; voici pour elles la formule classique de l'encaustique pour meuble: dissoudre de la cire d'abeille râpée à froid dans son triple poids d'essence minérale, et non de térébenthine, ce qui fonce le bois et l'encrasse. Encaustiquez par petites surfaces, pas plus de 1 pied carré à chaque fois.

L'encaustique étant appliquée sur une petite surface, saupoudrez immédiatement de poudre ponce extra-fine, puis avec un bouchon de liège, à base large comme celle des bouchons de bouteilles de champagne, frottez en appuyant assez fortement en un mouvement de va-et-vient dans le sens des fibres du bois, jusqu'à ce que la poudre ponce, enrobée d'encaustique pénètre les pores du bois en les bouchant, et en polissant la surface. Ce procédé est très vieux et très efficace, encore employé par les professionnels qui l'appellent le "ciré rempli."

Pour finir

Après avoir laissé sécher, essuyez pour éliminer l'excès de ponce et frottez vigoureusement à la brosse ou à la peau de chamois.

Un conseil: n'employez que des brosses, peaux de chamois ou chiffons rigoureusement propres, et par conséquent, renouvelés et lavés aussi souvent que nécessaire.

Laissez vos petits garçons jouer avec des poupées, conseille un psychologue

VICTORIA — Un psychologue de Victoria, le Dr Stewart Meikle, maintient que, si on laisse les garçonnets jouer avec des poupées, les mariages seront plus heureux.

Il précise que cette distraction habitue les jeunes garçons à agir comme le père d'un petit être et que, plus tard dans la vie quand, ils deviennent réellement pères, ils subissent un choc moindre devant leur nouveau-né.

Le Dr Meikle, ajoute que les parents s'inquiètant indûment de leur garçon, qui s'amuse avec des poupées, sont responsables d'une part des difficultés qui naîtront plus tard.

"Cet amusement permet aux jeunes de répéter pour la première fois le rôle qu'ils devront jouer en vieillissant."

Il faut noter que dans la vie de famille il doit nécessairement exister de bonnes relations entre le père et le fils.

"Un garçon copie son père et lentement acquiert les habitudes caractéristiques de ce dernier."

En outre, le Dr Meikle recommande, une attitude très flexible, devant l'enfant qui commence à fréquenter l'école. Une telle expérience peut avoir des conséquences perturbatrices.

"Dans le passé, les écoles ne se souciaient guère des problèmes du jeune élève."

Selon le Dr Meikle, la situation présenterait moins de problèmes, si la mère accompagnait son enfant à l'école durant les premiers jours ou si le jeune élève ne fréquentait l'école que deux ou trois heures par jour.

Un papier mural qui chauffe

Le système de chauffage le plus pratique et le plus propre, celui qui équipera la maison de l'an 2000, vient d'être présenté à New York. C'est tout simplement un papier mural que l'on peut poser soi-même sur les murs ou les plafonds.

Mais ce papier a ceci de particulier que, tout en étant décoratif, il chauffe la pièce qui en est tapissée. Entre deux feuilles minces de vinyl courent des résistances électriques qui diffusent uniformément une douce chaleur.

Premières impressions

(Suite de la page 1)

organisés, chacun ayant sa part de responsabilités.

Au cours de la discussion nous avons traversé Regina et le Père Bugeaud nous montra quelques sites particuliers, notamment les édifices du Parlement avec fleurs et magnifique lac artificiel; nous avons hâte de visiter cette ville plus longuement au retour.

Au moment où nous traversions la vallée de Qu'Appelle, l'Aumônier nous fit un bref résumé historique de Qu'Appelle et de Lebret.

A l'arrivée à Lebret, nous apercûmes au haut d'une colline une jolie chapelle et un Chemin de la Croix. Nous fûmes reçus par le Supérieur du Noviciat des Oblats, après avoir contourné le lac pour y parvenir. Là nous attendait également notre deuxième voyageur de la Saskatchewan, Yvon Paulhus. Tous étaient contents de l'accueillir. Il y eut ensuite visite du Noviciat, que nous avons trouvé un peu vieux, mais au dire des filles, les novices étaient très gentils, voire "bien cute"!

Après le souper, ce fut la visite du camp Villa Maria, les chalets, la cuisine, la jolie chapelle (où une bête puante nous avait précédés). Ce fut ensuite la remontée de la colline jusqu'à l'autobus et le retour au Noviciat. Les filles se rendirent à leur chambre pour faire du repassage et écrire . . . alors que les gars jouaient plusieurs parties de billard avec les Frères. De mauvaises langues ont même dit qu'en se rendant à la salle de repassage, certaines jeunes filles avaient "emprunté" pommes et oranges qui se trouvaient sur les tables du réfectoire.

Et bientôt, nous serons à nouveau sur la route; à la prochaine!

Annonces classées

P. DE CORTE
(unilingue)
8 - 10024 - 110e rue
Tél.: 482-3566
Réparations et altérations de tous vêtements. (ind)

PROFESSEURS DEMANDES

Pour une classe de 3ième année, Ecole Beaumont. Liberté de demeurer à Beaumont ou voyager de la ville.

Professeurs pour petite classe de grade 1 et 2:

SALAIRES:

1	2	3
3100	3900	4600
5300	6300	7300
(10x220)	(10x240)	(10x270)
4	5	6
5600	6000	6300
9550	9950	10,250
(10x330,	2x325)	

Contactez:
M. Cyril Pyrch,
County of Leduc
Leduc, Alta.
ou
M. Laurent Beaudoin,
Beaumont, Alta.
D-20-7

INSTITUTRICE DEMANDEE

ont demande une institutrice pour les grades élémentaires pour le 1 septembre. Les salaires sont comme suit:

3250	3800	4400
4950	5900	6850

s.v.p. faire application à:
Gérard Dufour, sec.-trés.
Ste. Marie R.C. Separate School
District No. 36
Spirit River, Alberta
(B-31-8-66)

McLENNAN

Mariage

Le 2 juillet dernier eut lieu le mariage de Mlle Claire Lessard, fille de M. et Mme Jean-Paul Lessard à M. Leron Tanguay, fils de M. et Mme Alfred Tanguay.

La mariée fit son entrée à l'église au bras de son père, magnifiquement vêtue d'une robe longue blanche en peau de soie avec traîne. Elle portait un bouquet de roses rouges. Irène, soeur de la mariée agissait comme demoiselle d'honneur; elle était vêtue d'une robe de nylon rose avec chapeau de même étoffe. Le garçon d'honneur était M. Richard Brossard.

Mme Mariette Limoges, tante de la mariée, touchait l'orgue.

Un délicieux banquet fut ensuite servi au sous-sol de la salle des "Elks" pour tous les nombreux parents et amis qui s'étaient réunis autour des nouveaux mariés. M. Paul-Emile Maisonneuve fit l'éloge du jeune couple et proposa la santé de la mariée. La journée se termina par une soirée de danse.

Parmi les invités de l'extérieur, nous remarquions: M. et Mme René Lessard d'Edmonton, M. et Mme Paul Rondeau de Dawson Creek, M. et Mme Gilbert Maisonneuve, M. et Mme Lucien Beauchamp, M. et Mme Hugh Kennedy, M. et Mme Marcel Beauchamp, Terry Gecnest d'Edmonton, M. et Mme Albert Casavant, M. et Mme Louis Villeneuve de Fort Saskatchewan et M. et Mme Jos Breau du Lac La Biche.

Nous offrons nos félicitations et meilleurs voeux aux nouveaux mariés qui demeureront maintenant à McLennan.

Carnet de notes:

Mlles Madeleine, Rita et Noëlla Dumesnil sont actuellement en vacances chez leurs parents, M. et Mme L. I. Dumesnil.

M. et Mme Ernest Perreault et Marie-Thérèse ainsi que M. et Mme Gérard Jasmin étaient de passage chez M. et Mme Emile Morin.

M. et Mme Joseph Lizée de High Prairie étaient en visite chez M. et Mme Médéric Laliberté au cours de la fin de semaine dernière.

M. et Mme Jacques Lamoureux sont venus passer quelques jours chez MM. Charles et Laurent Lamoureux.

VIMY

Carnet de notes

Nos sympathies à Mme Albert Baert à la suite du décès de son frère. M. Roger Toupin de Vancouver. Mme Baert s'est rendue assister aux funérailles.

M. et Mme Paul-Emile Huot et leur famille se sont rendus à la Rivière-la-Paix en fin de semaine dernière.

M. et Mme Mike Heins et M. Albert Sabourin sont allés au lac Beaver en fin de semaine.

M. et Mme Gabriel Caouette ainsi que M. et Mme Albert Caouette ont fait un voyage à Oregon et Rio.

Mme Jos Dusseault et Paulette étaient de passage parmi nous la semaine dernière.

Fique-nique

Nous vous rappelons que notre pique-nique paroissial annuel est prévu pour les 16 et 17 juillet. Tous sont cordialement invités; il y aura un tournoi de balle comprenant huit équipes et plusieurs autres amusements. Ne l'oubliez pas, samedi et dimanche .

CALGARY

Décès

Le 4 juillet dernier, à l'âge de 85 ans est décédé M. Pierre Rostaing. Il était né près de Grenoble, France, en 1880. Il s'était engagé dans l'artillerie et était élève-officier de l'Ecole Militaire de Versailles au moment des troubles religieux qui forcèrent beaucoup d'officiers à abandonner l'armée. Il suivit alors le mouvement et vint s'établir au Canada où il s'établit sur un homestead.

En 1916, il servit quelque temps dans un régiment de cavalerie de l'Ouest; au moment de son licenciement, il joignit le Canadien Pacifique (section des hôtels) avec lequel il demeura jusqu'au moment de sa retraite.

Lui survivent, son épouse, deux fils: le Révérend Père Louis Rostaing, s.j., de St-Boniface et le Capitaine André Rostaing de Valcartier, Québec; une fille: Mme D. Wood (Anne-Marie) de Calgary ainsi qu'un frère, Edouard, de Ohaton et huit petits-enfants et deux arrière-petits-enfants.

Deux des enafnts de M. Rostaing sont décédés avant lui: un fils, Jean, et une fille, Elisabeth.

Tous les ans, à l'occasion de la Fête du Canada, il se tient à Niagara Falls un concours pour l'élection de Mlle Canada. La gagnante cette année fut Mlle Diane Coulter, au centre, suivie de Mlles Marjorie Schofield, à gauche, et Lynette Thom à droite. L'élue représente traditionnellement le Canada au concours de Mlle Univers, à Miami, en juillet, mais notre "reine" ayant été terrassée par la maladie, c'est Mlle Schofield qui nous a représentés.

DONNELLY

Anniversaire

Dimanche le 5 juin dernier, la paroisse de Donnelly a voulu fêter dignement son dévoué pasteur, M. l'abbé Majoric Baril, à l'occasion de son 25e anniversaire d'ordination sacerdotale.

A la messe de 4h., célébrée par le jubilaire, Mgr Routhier avait bien voulu assister, entouré des RR. PP. M. Lavigne, J. Marsan, R. Prieur, L. Lafontaine, O. Pinard, C. Desrochers, M. l'abbé W. Dubé et le Révérend A. J. Gould.

La chorale de Donnelly fit les frais du chant et le sermon fut donné par le R.P. Jean Marsan.

Des agapes fraternelles réunirent ensuite à la Salle municipale plus de deux cents personnes et une soixantaine d'enfants de Donnelly, Falher, Jean-Côté, McLennan et Valleyview.

Nos religieuses avaient artistiquement décoré l'église et la salle de décorations bleues et argent, très jolies à contempler. A la fin du délicieux banquet, M. Albert Parent présenta les orateurs qui vinrent nous faire part de réminiscences de leurs années de collège. Après une bonne détente, la salle se remplit à nouveau, cette fois pour le court programme de la soirée.

M. Gérard Béland lut une adresse et présenta une bourse au jubilaire, puis il y eut des chants par les élèves de l'école, un solo de violon par M. Lucien Maisonneuve. Mlle M. T. Perreault exécuta "Marins" au piano et une saynete, "Les deux extrêmes" fut très bien rendue. Les participantes étaient: Mme C. Lefebvre (Mlle Philias), Mlle Gisèle Maisonneuve (Philomène), Mme Lucie Lapointe (Pierrette Tardif) et Mlle Evelyn Therriault (Jane) ces deux dernières étant vraiment les deux extrêmes.

Outre les mots de remerciement de Mgr Routhier et de M. l'abbé M. Baril qui terminèrent la soirée, il y eut aussi "un groupe de quêteux" qui vinrent nous chanter quelques morceaux de leur répertoire. Sous les costumes, nous avons reconnu: MM. Lucien Maisonneuve, Réginald Bouchard, Gérard Forcier, Jean-Louis Moquin, Arthur Thibault, Gérard Béland, Roger Maisonneuve et Paul Tanguay.

Présentement, M. le curé Baril est dans sa paroisse natale de Gentilly, P. Qué., où trois autres Jubilés d'Argent sont célébrés en plus de celui de notre curé, notamment ceux de sa soeur religieuse et de son frère marié depuis 25 ans.

Visiteurs

Soeur Anne-Marie, c.s.c.; M. et Mme Roland Mérino de Montréal; M. et Mme Charles Léveillée de Kelowna, C.-B.

Mariage

Le 25 juin dernier, le R.P. E. Richer, o.m.i., curé de Guy, bénissait le mariage de Denise Requier et de Francis Gruber. Nos félicitations et meilleurs voeux de bonheurs.

SAINT-JOACHIM

Camps d'été

Les camps d'été de la paroisse St-Joachim au lac Ste-Anne se poursuivent. Déjà un premier camp eut lieu du 2 au 9 juillet pour les garçons et un autre est présentement en cours. La semaine prochaine, ce sera au tour des jeunes filles. A noter aussi que les guides camperont au lac St-Vincent et que des voitures seraient nécessaires pour leur transport. Toute personne intéressée devrait s'adresser au presbytère.

Malades:

Mme Stella Beauchamp est présentement hospitalisée à l'hôpital Général, de même que Mme Blair Doré. Mme Pagé est maintenant de retour chez elle après un séjour à l'hôpital.

Mariage

Samedi dernier avait lieu le mariage de Mlle B. Champagne et de M. Henri Breault; nos félicitations et meilleurs voeux de bonheur à ce jeune couple.

Carnet de notes

La famille Ed. Doré de Vancouver, ainsi que M. et Mme M. Ayotte sont présentement de passage chez M. et Mme V. Doré.

M. et Mme Alcide Foisy de Vancouver également, étaient de passage chez M. et Mme Hector Dupuis.

M. et Mme Léon Fagnou de St-Brieux sont présentement en visite chez M. et Mme Joseph Jacob; en fin de semaine, ils se sont rendus à Red Deer à l'occasion du pageant aéronautique international.

Mme Gabriel Benson était en visite chez la famille de M. et Mme Paul Colliard.

M. et Mme Gilles Clément, de Montréal, ainsi que M. et Mme André Clément de Edson sont présentement en vacances à Edmonton. Ils en ont profité pour rendre visite à leur père, M. Hector Clément, qui est hospitalisé à l'Hôpital universitaire.

UN PAYS REDOUTE

Un nombre record d'étrangers ont obtenu en 1965 la citoyenneté norvégienne: 642. C'était le nombre le plus élevé depuis 1894.

BONNYVILLE

Visiteurs

Mme J. Nap Vallée est arrivée de Montréal pour passer l'été à son chalet de Moose Lake.

L'honorable Juge André Déchêne et son épouse ainsi que M. et Mme Gus Binette sont également en villégiature à Moose Lake.

M. Roméo Durocher et sa famille sont en visite chez leurs parents, M. et Mme Phs. Durocher; ils ont séjourné une semaine au lac, au chalet de M. Josaphat Hamel. Une réception intime leur fut aussi donnée à cet endroit.

Toute la famille Durocher s'est rendue à Edmonton pour assister au mariage de leur fils Albert à Mlle Frieda Greenwood.

Mlle Marie Laure ainsi qu'Albert et sa dame ont passé quelques jours de vacances à Bonnyville.

Carnet de notes

Des prières sont offertes aux Croix de Chemins pour l'obtention de plus de pluie, dimanche, lundi et mardi Nous avons déjà eu deux bons orages qui, il va sans dire, ont fait énormément de bien.

Plusieurs golfeurs de Bonnyville ont participé au tournoi de golf de St-Paul. M. Roméo Durocher est revenu avec un large sourire, ayant gagné le premier prix de sa classe, une superbe coupe et une chaise longue pour patio.

Attention au lait

S'il vous est impossible, pendant vos vacances, de vous procurer du lait pasteurisé, ne prenez pas le risque de boire du lait non traité. Si vous ne voulez pas vous donner la peine de le pasteuriser vous-même, alors il vaut mieux utiliser du lait évaporé, ou du lait en poudre, entier ou écrémé. Le lait en poudre est particulièrement sain et facile à empaqueter.

Attention aux baigneurs

Les conducteurs d'embarcations légères devraient toujours être extrêmement prudents lorsqu'ils conduisent leur bateau dans des endroits où il peut y avoir des baigneurs. Bien souvent, en effet, les baigneurs ne portent pas de bonnet, de sorte qu'il est difficile de les repérer. Les conducteurs devraient donc se tenir le plus éloignés possible des rivages et plages, afin de diminuer les risques d'accidents.



Tous connaissent le flegme légendaire des Indiens; mais la longue cérémonie qui se déroulait à New Westminster, C.-B., en l'honneur de la rencontre d'Indiens de la Colombie et de l'Etat de Washington procura de trop fortes émotions à cette petite et il fallut que M. le Maire vienne à sa rescousse.

Méthode japonaise à Edmonton

EDMONTON (PC) — Le Conseil des Arts du Canada a annoncé que plus de $1,800 avaient été accordés à une société d'Edmonton dans le but de donner des leçons d'instruments à cordes à des enfants aussi jeunes que deux et trois ans.

Cette société d'éducation se propose de demander les services de Mlle Yasuko Tanaka et peut-être aussi de faire appel à d'autres professeurs japonais pour enseigner aux jeunes enfants à jouer des instruments à corde. Ces professeurs formeraient aussi des professeurs canadiens, a déclaré la secrétaire de la société, Mme R. J. Buck.

Mlle Tanaka est une élève du violoniste Shinichi Suzuki qui préconise la méthode d'enseignement musical dès le plus jeune âge.

A l'Antenne de CHFA

"Les Visages de l'amour" présentent:

MARGUERITE BOSCO, mère de saint Jean Bosco

Les Visages de l'amour peuvent prendre toutes les expressions imaginables. De fait, Charlotte Savary, scripteur de la populaire série radiophonique, a présenté à ses auditrices, depuis des années, à peu près tous les aspects des visages de l'amour. Charlotte Savary a décrit les tourments. Elle a évoqué la personnalité de femmes célèbres par la littérature, les arts, l'histoire ou même la politique. Il lui est même arrivé de raconter la vie héroïque de femmes que l'Eglise a élevées au rang de saintes.

C'est ainsi qu'après un beau chapitre consacré à Lucrèce Borgia, femme étonnante mais dont on peut douter de la sainteté, Charlotte Savary propose aujourd'hui aux auditrices de Radio-Canada, tous les jours de la semaine, du lundi au vendredi à onze heures et quinze, une biographie de Marguerite Bosco, mère de saint Jean Bosco, fondateur des Salésiens.

Qu'est-ce qui a motivé Charlotte Savary dans son choix? Elle nous répond là-dessus: "Après avoir vécu dans l'ombre de Lucrèce Borgia pendant des semaines, les auditrices avaient besoin de changer d'atmosphère un peu. J'étais toute prête à leur offrir la vie de Marie Mancini, premier amour de Louis XIV qui fut bien près de l'épouser d'ailleurs. Mais je me suis dit, et mon réalisateur aussi, Paul-Henri Chagnon, qu'il vaudrait mieux changer complètement le décor. Voilà pourquoi je me suis plongée dans une abondante documentation que j'avais sur dom Bosco et sa mère.

"On dit souvent que les grands hommes doivent tout à leur mère. C'est on ne peut plus vrai dans le cas de saint Jean Bosco. La Marguerite, sa mère, était une rude paysanne piémontaise. C'était une femme forte, qui travaillait dur, qui n'était tendre ni pour elle ni pour les autres. Elle aimait bien ses enfants. Mais elle n'avait pas le temps de les cajoler et de les dorloter. A la ferme, on avait autre chose à faire et il fallait abattre de la besogne pour faire vivre convenablement la maisonnée. Le petit Jean était un enfant plein de santé, débrouillard, très intelligent et d'une force remarquable dès son enfance. Il n'avait rien du petit saint de papier mâché, je vous le jure. Il était turbulent; toujours grimpé aux arbres ou en train de se bagarrer et il faisait de saintes colères, car il avait hérité le tempérament bouillant de son italienne de mère.

"A cette époque, l'instruction n'était en Italie ni gratuite ni obligatoire. Seuls les riches pouvaient se permettre d'envoyer leurs enfants à l'école. "Maman Marguerite", comme on l'appelait, n'était pas bête. Elle voyait bien que son Jean pourrait profiter d'une instruction solide. Ses moyens ne suffisant pas, elle eut recours au brave curé du village. L'ecclésiastique avait remarqué lui aussi l'intelligence de l'enfant. Il se chargea donc de le faire instruire et d'assurer sa subsistance jusqu'au Grand Séminaire inclusivement. Ce qui n'empêcha pas dom Bosco, plus tard, de tempêter contre le privilège de l'instruction réservé aux riches. Non pas qu'il manquait de reconnaissance envers son bienfaiteur, mais parce qu'il avait une âme profondément charitable, sociale avant la lettre, et que le sort misérable des classes laborieuses le révoltait. Toute sa vie, il s'est battu d'ailleurs, souvent même avec ses formidables poings, pour faire obtenir justice à tous les déshérités qu'il rencontrait sur sa route, à commencer par les pauvres enfants abandonnés auxquels il a donné un gîte."

C'est un peu tout cela et bien autre chose encore que nous racontent les interprètes de "Marguerite Bosco" aux **Visages de l'amour**: Janine Sutto (Marguerite Bosco); Serge LaSalle (Jean Bosco); Jean Duceppe (Salvatore), et Jean-Louis Paris (dom Paul Calosso, curé de Murialdo).

Pour votre voyage de vacances, conseils aux automobilistes

Si vous projetez de vous mettre en route très à bonne heure le matin, durant votre voyage de vacances, prenez quelques bouchées avant de vous embarquer et après avoir roulé pendant une heure, arrêtez pour le petit-déjeuner, déclare le Conseil canadien de la sécurité routière. L'effet de se lever très tôt, d'ingérer un repas lourd et de rencontrer peu de circulation sur la route est de nature à plonger l'automobiliste dans une somnolence dangereuse voir un sommeil profond. Selon le CCSR, l'arrêt et le petit-déjeuner feront entrave à la monotonie et réveilleront le conducteur.

Le CCSR ajoute les conseils suivants:

Ne jamais embarquer les étrangers le long de la route, car le voyage pourrait se terminer par un vol, une attaque corporelle, même un meurtre.

Faire vérifier les pneus avant le départ. Si la charge est lourde, demander au vendeur de recommander des pneus capables d'effectuer le travail en toute sécurité.

Vérifiez la flexibilité et l'opération des lames des essuie-glaces. Rien, sauf la faillite inattendue des phares de route la nuit, n'est plus dangereux et effraie plus que la faillite des essuie-glaces durant une grosse averse.

Utiliser les signaux de virage en tout temps. Ne jamais faire deviner les autres. On se méprend facilement.

FILM...

THAT DARN CAT

Américain, 1965, 116 min., comédie policière réalisée par Robert Stevenson avec Hayley Mills, Dean Jones and Dorothy Provine, d'après le roman "Undercover Cat" de Mildred et Gordon Gordon.

Le chat D.C., propriété de la jeune Patti Randall, suit un soir un voleur de banque jusqu'à la maison où se trouvent son complice et la caissière qu'ils ont kidnappée. Celle-ci en profite pour passer au cou de l'animal son braceletmontre sur lequel elle a griffonné un appel de détresse. Lorsque Patti découvre le montre au cou de D.C. elle avertit le F.B.I. qui organise aussitôt, sous la conduite de l'agent Kelso, la filature du chat dans ses sorties nocturnes.

La compagnie Walt Disney présente ici une autre de ses productions pour public familial où le héros est un animal remarquablement dressé.

Appréciation morale: pour tous.

Sécurité familiale

Bonne fête!

vendredi, 15 juillet
M. Henry L. Brulotte, Guy
M. Henri Jubinville, St-Paul
M. Emile Plamondon, Plamondon
Soeur Marie Claire de l'Eucharistie, F.J., Morinville
M. Maurice Vaugeois, St-Albert

samedi, 16 juillet
M. Camille Baril, Hobbema
M. Paul Blouin, St-Paul
Mme Juliette Dentinger, Falher
M. Guy A. Joulin, Edmonton
M. Raymond Lefebvre, St-Paul
M. Albert J. L. Potvin, Ste-Foy, P.Q.
Soeur Marie-Ludger, F.J., Beaumont

dimanche, 17 juillet
M. Camille Fontaine, Bonnyville
M. Claude Gervais, Falher
M. Jules Van Brabant, St-Paul

lundi, 18 juillet
M. Gérard Bélanger, Girouxville
M. Michel Martel, Falher

mardi, 19 juillet
M. Laurent Frigon, Picardville

mercredi, 20 juillet
M.Laurent U. Brochu, Morinville
M. Paul Bruneau, Jean-Côté
M. Eddy Gagné, Guy
Soeur Marie-Joseph de Nazareth, F.J., Edmonton
M. Lucien Tremblay, Bonnyville

jeudi, 21 juillet
M. l'abbé Denis Hébert, Edmonton
M. H. Aimé Labonté, Beaumont
M. Roger Motut, Edmonton
M. Léo Ringuette, Vimy

Qu'est-ce qu'une "Marie Berdasse"?

Vivante au Canada de langue française, vivante aussi dans le pays d'Ouest (Poitou, Aunis, Saintonge, Angoumois), et même très communément employée par les gens du peuple et les bourgeois citadins, cette expression, que les dictionnaires n'ont pas recueillie, bien à tort, est des plus expressives et désigne une femme brouillonne, affairée, volubile, qui s'agite et qui parle à tout propos et hors de propos, une commère qui, follette, bredouille et gesticule en donnant son avis sur tout.

Berdasser ou **bredasser** (on dit aussi une "Marie Bredasse"), c'est précisément faire ce que nous venons de dire, et le mot, comme sa désinence l'indique (cf. **jacasser, bavasser**), est ironique et péjoratif.

Il est de la même famille que **bredouiller** ou, comme on disait jadis, **bredeler** ou **berdeler**.

(Extrait du "Dictionnaire des locutions françaises", Larousse, éditeur.)

Fatigué parce que trop comblé?

EDMONTON — L'importance accrue que prend l'appât du gain est une des principales causes de la fatigue croissante des citoyens de la société moderne, a affirmé un psychiatre.

Le Dr J. Guild d'Edmonton, qui parlait lors d'un débat sur les facteurs psychologiques et physiques de la fatigue, a déclaré ce qui suit:

"Vous avez travaillé fort. Vous possédez deux voitures dans le garage, deux téléviseurs, deux chiens et une piscine: que vouloir de plus? Lorsqu'on atteint ce stade, l'ennui s'installe souvent et avec lui la fatigue."

"Souvent les gens obtiennent beaucoup de choses à un âge relativement jeune. Ils ont ce qu'ils ont voulu, puis ils découvrent que les choses pour lesquelles ils ont travaillé sont vides."

"Nos parents plaçaient d'abord l'honnêteté, le code de l'honneur personnel, les valeurs intérieures. Aujourd'hui, on place les valeurs extérieures en premier. Ceci contribue à la fatigue."

Le chapelet à CHFA

14—Familles Doucet de Falher
15—Radio-Edmonton Ltée.
16—Employés de l'Hôpital Général, Edmonton
18—Dames de Ste-Anne de la paroisse de l'Immaculée-Conception, Edmonton
19—Dames de Ste-Anne, paroisse Cathédrale de St-Paul
20—Les RR. SS. de la Charité, école Blue Quill de St-Paul
21—M. l'abbé H. Garnier, et Mlle Garnier de Legal
22—Dames de Ste-Anne de McLennan
23—Dames de Ste-Anne de Morinville
25—Dames de Ste-Anne, paroisse de Falher
26—Dames de Ste-Anne, paroisse St-Joachim, Edmonton
27—Paroisse Sacré-Coeur de Donnelly
28—Ecole indienne, Mission St-Martin, Desmarais
29—Les Vieillards du Foyer Youville de St-Albert
30—Familles Edouard et Fernand Pahud d'Edmonton

Comité du Chapelet,
Poste CHFA,
10012 - 109e rue,
Edmonton, Alberta,

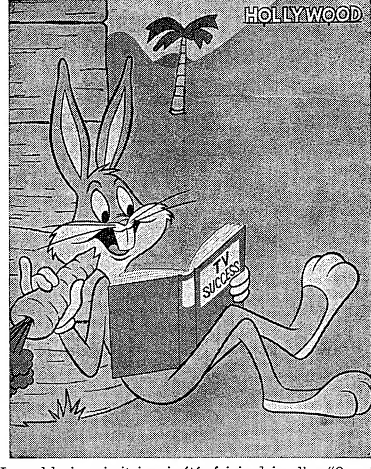
Mon cher Monsieur,

Veuillez trouver ci-inclus mon offrande de $.......................... pour aider au maintien de la récitation quotidienne du Chapelet à la Radio.

Nom ....

Adresse ....

....



Le seul lapin qui ait jamais été récipiendaire d'un "Oscar", Bugs Bunny prend quelques instants de repos, entre deux scènes, pour relire quelques formules de succès. Chaque samedi après-midi, ce "classique" du dessin animé américain revient à l'écran de CBXTV.

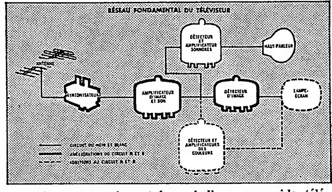
Le budget dictera l'achat du téléviseur en couleur

(Dernier d'une série)

QUAND DEVRIEZ-VOUS VOUS PROCURER UN TELEVISEUR EN COULEUR? — La meilleure réponse, lorsque le budget le permettra, dit M. Nigel C. Eiloart, président de la Sparton of Canada, Ltd., fabricants d'appareils électroniques pour le foyer depuis près de 40 ans.

Si vous vous proposez d'attendre que la réception soit améliorée, ne le faites pas! La réception et l'émission seront toutes deux de haute qualité lorsque la télédiffusion en couleur commencera le premier octobre.

Si vous vous proposez d'attendre qu'il y ait des baisses de prix drastiques, ne le faites pas! Dû à la technique poussée nécessaire pour vous offrir la télévision en couleur dans votre foyer et à la demande, les prix se maintiendront pendant une longue période de temps.



Le schéma Sparton ci-montré vous indique pourquoi les téléviseurs en couleur seront dotés d'une réception d'image et d'ondes sonores de plus haute fidélité que les appareils en noir et blanc.

Les téléviseurs seront disponibles avec écrans de plusieurs dimensions de 11 à 25 pouces et dans un choix complet de meubles, mais en moyenne, le prix du modèle console sera environ $1,000.

Ce prix est dû à plusieurs raisons. Premièrement, les critériums de réception de la télévision en couleur sont plus exigeants que ceux de la TV en noir et blanc. Ceci découle du fait que, tout comme les photos en couleur, la réception en couleur doit offrir au téléspectateur la position de la couleur, la teinte et nuance exactes, nous disent les dirigeants de Sparton.

On peut tolérer un signal faible, une image embrouillée et un écran neigeux sur les appareils en noir et blanc; toutefois, le téléviseur en couleur exige une puissante réception pour bien enregistrer la couleur. Le dérangement de la couleur tel du rouge à lèvre barbouillé est frappant sur l'écran d'un appareil en couleur.

Relativement au coût, la lampe-écran est le facteur le plus important, laquelle sur l'appareil en couleur est réellement trois lampes dans une, pour capter les rouge, bleu et vert. Le téléviseur en couleur a de plus, une section cromatique qui se compose de six lampes supplémentaires pour capter les ondes de couleurs.

Pour obtenir une réception sonore et d'image de plus haute fidélité, les téléviseurs en couleur sont munis d'un syntonisateur à bande large et d'amplificateurs à bande large. Ces dispositifs procurent plus d'information et ainsi de meilleures images en comparaison des appareils de télévision en noir et blanc.

En plus de satisfaire les critériums de la couleur, ces caractéristiques amélioreront votre réception en noir et blanc.

Dans les régions à proximité d'un poste émetteur il est préférable d'utiliser une antenne extérieure pour obtenir une meilleur réception. Pour les régions périphériques, une antenne dirigeable de grande amplification est une nécessité. Là où les systèmes de cable "CATV" sont disponibles ils donneront une bonne réception en couleur, même excellente.

Si vous avez des questions, veuillez communiquer avec le vendeur de votre localité. Les fabricants le tiennent bien au courant des progrès de la télévision en couleur.

La semaine à

TEMOIGNAGES

(une émission de Radio-Sacré-Coeur)

(du 18 au 22 juillet 1966)

LUNDI: René Bélisle, "Vive les vacances!"

MARDI: Marcel Marcotte, S.J., "Nudité, décence et pudeur."

MERCREDI: Jean Galot, S.J., "Un acident 'stupide'."

JEUDI: Gustave Thibon, "Le loisir culturel."

VENDREDI: Gustave Thibon, "Loisir et liberté."

CHFA — 680 — 10h.15 a.m.

HORAIRE DE MESSES

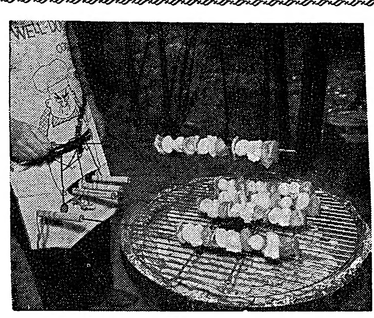
Au service des Canadiens français à Edmonton

IMMACULEE-CONCEPTION: 108A ave et 96e rue — 9h.00 — 10h.30 — 12h.00 et 5h.00 p.m.

SAINT-JOACHIM: 99e avenue et 110e rue — 6h.30 — 8h. — 9h.30 — 11h. — 12h.30 — 5h. pm

SAINT-THOMAS: 8520 - 91e rue — Dimanche: 8h. — 9h.30 — 11h.

Vie féminine...



Des morceaux de poisson fileté, embrochés avec de petites pommes de terre en conserve, des quartiers de tomate rose et des carrés de piment vert, puis mouillés de sauce et grillés sur la braise, font un repas complet.
(voir recette un peu plus bas)

Les darnes de poisson grésillent sur la braise

La saison de la cuisine en plein air est parmi nous et, en plusieurs parties du pays, dans les jardins et sur les terrains de pique-nique ou de camping, il ne se passe pas un beau jour ou une belle soirée sans qu'on n'y voit les cuisiniers de plein air s'affairer au milieu de leurs ustensiles. A l'intention de ceux qui recherchent de nouvelles idées pour plaire à leurs invités, en voici une qu'ils n'ont peut-être jamais eue.

LE POISSON EST EXCELLENT POUR LES REPAS EN PLEIN AIR ET LES DARNES, LES FILETS ET LES POISSONS ENTIERS CUISENT VITE ET BIEN SUR LA BRAISE.

Que le cuisinier en herbe fasse sa pêche dans un lac ou à la poissonnerie du coin, le communiqué ci-joint, de la part de la Direction de consommation du ministère des Pêcheries du Canada, renferme des recettes et des conseils qui l'aideront à se mériter de nombreuses félicitations.

Dans votre jardin, sous un arbre près de la rivière, ou au bord de la mer, le "barbecue" au charbon de bois peut devenir un centre d'attraction et de bonne chère. La cuisine en plein air est une forme de récréation à laquelle toute la famille peut participer et, il est tout naturel de mettre le poisson au menu, parce qu'il cuit vite et bien sur la braise.

Le poisson entier, les darnes et les filets conviennent parfaitement à ce genre de cuisson mais, s'ils sont congelés, il faut d'abord les décongeler. D'autre part, vu que les produits de la pêche ont tendance à se briser ou à s'effeuiller facilement lorsque la cuisson achève, il est bon de les placer dans un gril à charnières bien graissé ou dans un "panier-gril."

La braise de charbon de bois dégage une chaleur sèche et, par conséquent, les morceaux de poisson épais sont préférables aux morceaux minces pour ce genre de cuisson. Si vous voulez que votre poisson cuit au "barbecue" soit juteux et savoureux, faites-le couper en darnes d'au moins un pouce d'épaisseur que vous arroserez généreusement de sauce grasse avant et pendant la cuisson.

Effectivement, une partie du plaisir de la cuisson en plein air est précisément l'arrosage des pièces à cuire. Les sauces à arroser vont du simple beurre fondu à des mélanges très compliqués dont plusieurs cuisiniers en plein air se prétendent les seuls à posséder le secret. Parfois, comme dans les recettes suivantes de la Direction de la consommation du ministère des Pêcheries du Canada, la sauce sert aussi de marinade, ce qui donne encore plus de goût au poisson.

Darnes de saumon grillées

Les habitants du grand Nord-Ouest vous diront que vous n'avez pas vécu si vous n'avez pas encore eu l'occasion d'apprécier la succulence du saumon frais rôti en plein air. Comme le saumon frais est disponible dans plusieurs parties du pays durant la saison du rôtisage en plein air, la recette suivante arrive à point.

- 2 ou 3 livres de darnes de saumon (d'une épaisseur de 1" à 1½")
- ½ tasse de catsup
- ¼ de tasse d'huile à salade
- 3 c. à table de jus de citron
- 2 c. à table de vinaigre
- 1 c. à thé de sauce Worcester
- 1 c. à thé de sel
- ½ c. à thé d'oignon râpé
- ½ c. à thé de moutarde sèche
- ¼ de c. à thé de paprika
- 1 gousse d'ail haché menu
- 3 gouttes de sauce Tabasco

Poser les darnes sur une seule couche dans un plat peu profond. Mélanger ensemble tous les autres ingrédients pour en faire une sauce qu'on versera sur le poisson. Laisser reposer 30 minutes en retournant les darnes une fois. Retirer le poisson et garder cette sauce pour arroser. Mettre le poisson dans un "panier - gril" huilé, ou sur un gril-pain à charnières. Cuire de 10 à 12 minutes à 4 pouces environ d'une braise modérément chaude. Arroser de sauce. Retourner et cuire de 10 à 15 minutes de plus ou jusqu'à ce que la chair au centre des darnes ait perdu son apparence translucide, qu'elle soit devenue plus pâle et plus opaque et qu'elle s'effeuille facilement à la fourchette. de 4 à 6 portions.

Darnes de flétan grillées

Le flétant frais est surtout un régal de printemps et l'été. apturé dans les eaux glacées du nord du Pacifique et de l'Atlantique, ce gros poisson se vend le plus souvent sous forme de darnes. Sa chair ferme, délicieuse et blanche se grille très bien. La recette suivante vous méritera une ronde de félicitations

- 2 livres de darnes de flétant (d'une épaisseur d'un pouce)
- 1 tasse de sauce à salade italienne
- 1 c. à table de jus de citron
- 1 c. à thé de sel
- ⅛ de c. à thé de poivre du paprika

Si les darnes sont grosses, les détailler en portions. Les mettre sur une seule couche dans un plat peu profond. Mélanger ensemble le reste des ingrédients, sauf le paprika, et verser sur le poisson. Laisser reposer 30 minutes, en retournant une fois. Retirer le poisson et garder la sauce pour arroser. Poser le poisson dans un "panier-gril" bien graissé. Saupoudrer de paprika. Cuire de 8 à 10 minutes à 4 pouces environ d'une braise modérément chaude. Arroser de sauce et saupoudrer de paprika. Retourner le poisson et le cuire de 8 à 10 minutes de plus ou jusqu'à ce que la chair soit devenue d'un blanc laiteux au centre des darnes et qu'elle s'effeuille facilement à la fourchette. Environ 6 portions.

Darnes d'espadon à la mode de l'Ouest

Les darnes d'espadon, fermes, blanches et charnues, sont faciles à cuire sur une rôtisserie en plein air. Mariées à la fumée aromatique du charbon de bois et à une marinade piquante comme celle dont la préparation est indiquée ci-dessous, ces darnes savoureuses stimuleront les appétits les plus blasés.

- 2 livres de darnes d'espadon (d'une épaisseur d'un pouce)
- ¼ de tasse de jus d'orange
- ¼ de tasse de sauce soya
- 2 c. à table de catsup
- 2 c. à table d'huile ou de graisse fondue
- 2 c. à table de persil haché
- 1 c. à table de jus de citron
- 1 gousse d'ail haché menu
- 1 c. à thé d'origan
- ¼ de c. à thé de poivre

Détailler les darnes en portions et les poser sur une seule couche dans un plat à four peu profond. Mélanger ensemble le reste des ingrédients pour en faire une sauce qu'on versera sur le poisson. Laisser reposer 30 minutes en retournant une fois. Retirer le poisson et conserver la sauce pour arroser. Poser le poisson dans un "panier-gril" bien graissé. Cuire de 8 à 10 minutes à 4 pouces environ d'une braise modérément chaude. Arroser de sauce. Retourner et cuire de 8 à 10 minutes de plus, ou jusqu'à ce que le poisson s'effeuille facilement à la fourchette. Environ 6 portions.

Les oranges de Californie ajoutent de la couleur et du croustillant à vos salades

Frais, croustillant, coloré, sont les trois mots-clés pour réussir une salade parfaite et vous obtiendrez ces résultats avec cette délicieuse variation de salade verte.

De bons morceaux d'oranges de Californie, juteuses et colorées, donneront une note d'exotisme et de fraîcheur à votre salade, surtout si vous ajoutez aux assaisonnements des petits morceaux de bacon bien chauds et croustillants. Cette combinaison de laitue en feuilles et d'oranges fraîches peut vous sembler inusitée, mais vous en serez quitte pour une agréable surprise. Le secret pour réussir cette salade réside en peu de mots: brasser avec soin et servir sans délai.

Les oranges fraîches de la Californie et de l'Arizona figurent avec avantage sur tous les menus et vous les trouverez à l'année longue dan les marchés d'alimentation. Elles représentent une excellente source naturelle de vitamines C et autres facteurs nutritifs nécessaires au corps humain. Servez des oranges fraîches à toute heure du jour, dans les salades, pour le dessert ou la collation.

Salades d'oranges et de laitue en feuilles

- 2 pieds de laitue en feuilles, déchiquetés en morceaux
- 6 oignons verts, tranchés mince
- ¼ de tasse de sucre
- ¼ c. à thé de sel
- ⅛ c. à thé de poivre
- ¼ tasse de jus de citron frais
- 2 tasses d'oranges de Californie, pelées et coupées en morceaux d'une bouchée
- 6 tranches de bacon

Dans un grand bol à salade, mélanger la laitue et l'oignon. Ajouter le jus de citron et les morceaux d'orange. Couper les tranches de bacon en petits morceaux et frire jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Verser sur la salade ainsi que le gras du bacon qui remplace l'huile. Brasser avec soin. Servir sans délai. Donne environ 6 portions.

SALADE D'ORANGE, DE THON ET DE MACARONI
(6 à 8 portionsi)

- 2 oranges de Californie, pelées et coupées en morceaux d'une bouchée
- 1 boite de 6½ à 7 onces de thon, égoutté, défait en flocons
- 2 tasses de macaroni cuit, égoutté et refroidi
- ½ tasse de céleri, coupé en dés
- ¼ de tasse d'oignon, haché fin
- ½ tasse de mayonnaise
- 1 c. à thé de moutarde préparée
- ¼ de c. à thé de sel
- poivre fraîchement moulu

Mélanger les morceaux d'orange, le thon défait en flocons, le macaroni, le céleri et l'oignon. Mêler la mayonnaise, la moutarde et le sel; ajouter au premier mélange et bien brasser. Poivrer au goût. Déposer dans des récipients pour la boîte à lunch. Cette salade se conservera plusieurs jours dans des bocaux bien fermés et mis au réfrigérateur.

GARNITURE POUR SANDWICH A L'ORANGE, AU MIEL ET AU BEURRE D'ARACHIDE

- 1 orange de Californie, pelée et coupée en dés
- 1 c. à table de miel
- 1/3 de tasse de beurre d'arachide, régulier ou croquant
- 1 c. à table de mayonnaise sel

Egoutter les morceaux d'orange; mélanger avec le miel, le beurre d'arachide, la mayonnaise et le sel. Bien brasser. Donne environ 3/4 de tasse. Utiliser comme garniture à sandwich pour la boîte à lunch.

AMBROISIE D'ORANGE
(3 à 4 portions)

- 2 oranges de Californie, pelées et coupées en morceaux d'une bouchée
- 2 c. à table de miel
- 2 c. à table de dates ou de raisins, hachés
- 3 cerises marasques tranchées
- ¼ tasse de noix de coco
- 1 banane de grosseur moyenne

Mélanger les morceaux d'orange non égouttés, le miel, les dates, les cerises marasques et la noix de coco. Peler et trancher la banane; ajouter au premier mélange en brassant avec soin. Mettre dans des récipients en plastiques ou en verre fermant hermétiquement et pouvant aller dans la boite à lunch.

"EGGNOG" A L'ORANGE POUR LA BOITE A LUNCH
(2 portions)

- 1 oeuf
- 1 tasse de jus d'orange frais
- 1 c. à table de sucre brun quelques grains de cannelle

Bien battre l'oeuf. Ajouter le jus d'orange, le sucre brun et un peu de cannelle. Bien mélanger. Mettre dans une bouteille isolante. Agiter fortement avant de boire.

Filets pour le gril

Les filets provenant de poissons fraîchement capturés ou les filets achetés au magasin acquièrent un goût spécial lorsqu'ils sont cuits sur le gril d'une rôtisserie en plein air. Voici pour le papa une occasion de faire valoir ses talents culinaires. Il sera heureux de jouer le rôle de cuisinier en plein air, surtout si c'est lui qui a pris le poisson.

La recette suivante, fournie par la Direction de la consommation du ministère des Pêcheries du Canada, est toute désignée pour attirer des compliments. Elle s'applique à tous les genres de filets de poisson. La sauce recommandée les assaisonne très bien et les mouille agréablement alors qu'ils rôtissent sur la braise.

Filets rôtis en plein air

- 2 livres de filets frais
- ¼ de tasse de sauce au piment (chili)
- 2 c. à table d'huile ou de graisse fondue
- 2 c. à table de moutarde préparée
- 2 c. à table d'oignon râpé
- 1 c. à table de jus de citron
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de sauce Worcester
- Un peu de poivre

Détailler les filets en portions. Réunir les ingrédients qui restent et les mélanger parfaitement pour en faire une sauce dont on couvrira les filets. Poser les filets dans des grils à charnières bien graissés. Cuire de 5 à 8 minutes à 4 pouces environ d'une braise modérément chaude, selon l'épaisseur des filets. Arroser avec la sauce, retourner et cuire de 5 à 8 minutes de plus, ou jusqu'à ce que le poisson s'effeuille facilement à la fourchette. Environ 6 portions.

Cuisson à la broche

Un bon choix d'aliments empalés sur des brochettes de métal et grillés sur la braise d'une rôtisserie en plein air sont un repas facile à faire et très estimé. La viande ou le poisson et les légumes peuvent être cuits ensemble sur la même brochette et, si les morceaux sont rapprochés les uns des autres durant la cuisson, ils conserveront leur forme dans l'assiette lorsqu'on les enlèvera de la broche en les poussant avec une fourchette.

De nos jours, toutes sortes d'aliments sont piqués sur des brochettes pour être grillés. Les meilleurs de tous pour ce genre de cuisson sont ceux qui cuisent rapidement. Toujours tendres, les morceaux de poisson conviennent parfaitement à cette méthode. Les économistes ménagères du ministère des Pêcheries du Canada recommandent aux amateurs de cuisson à la broche la recette suivante, bonne pour toutes sortes de filets.

Filets en brochettes

- 2 livres de filet de poisson frais
- 1/3 de tasse de sauce vinaigrette
- 2 grosses tomates fermes
- 2 gros piments verts
- 1 boite (20 onces) de pommes de terre entières, égouttées
- ½ c. à thé de sel un peu de poivre
- 1/3 de tasse d'huile ou de graisse fondue

Détailler les filets en languettes d'environ 1 pouce de largeur sur 4 pouces de longueur. Poser les languettes dans un plat peu profond. Couvrir de vinaigrette et laisser reposer 30 minutes. Couper les tomates en sixièmes. Enlever les graines des piments verts et les détailler en carrés d'un pouce et demi. Retirer les languettes en deux et les embrocher sur des brochettes graissées, en alternant avec les légumes. Badigeonner les brochettes garnies avec une sauce faite en mélangeant la marinade avec le sel, le poivre et la graisse fondue. Cuire diretement sur le gril graissé du "barbecue", à 4 pouces environ d'une braise modérément chaude. Griller de 4 à 6 minutes. Retourner, badigeonner de sauce et griller environ 6 minutes de plus, ou jusqu'à ce que le poisson s'effeuille facilement à la fourchette. Lorsque le poisson sera cuit, le piment vert encore croustillant contrastera agréablement avec le poisson. Environ 6 portions.

Cuisson au poêlon

La spécialité des campeurs est le poisson fraîchement capturé cuit sur le feu au bord de l'eau jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Cette technique est bonne à toute séance de cuisson en plein air et la recette que voici convient parfaitement pour les petits poissons de sport ou pour les poissons achetés au magasin, notamment la perche, le petit doré et la truite arc-en-ciel.

Poisson frit

- 6 petits poissons habillées pour la poêle
- ¼ de tasse de lait évaporé
- 1½ c. à thé de sel
- ⅛ de c. à thé de poivre
- ½ tasse de farine
- ¼ de tasse de semoule de maïs jaune
- 1 c. à thé de paprika
- 12 tranches de bacon

Vider, laver et assécher le poisson. D'une part, mélanger ensemble le lait, le sel et le poivre et, d'autre part, la farine, la semoule de maïs et le paprika. Tremper le poisson dans le mélange de lait et le rouler ensuite dans le mélange de farine. Frire le bacon dans un poêlon épais à 4 pouces environ de la braise chaude, jusqu'à ce qu'il devienne croustillant. Retirer le bacon du poêlon et garder la graisse pour frire. Egoutter le bacon sur papier absorbant. Dorer le poisson sur un côté dans la graisse chaude, environ 4 minutes, le retourner avec soin et le dorer 4 ou 5 minutes de plus de l'autre côté ou jusqu'à ce qu'il s'effeuille facilement à la fourchette. Egoutter sur papier absorbant. Servir avec le bacon. Environ 6 portions.

Casseroles mousseline — Un goût de mer à la portée de tous



Durant l'été, des parents ou des amis s'amèneront à l'improviste. Vous aimerez les recevoir aussi bien que possible avec les aliments que vous avez sous la main, accommodés simplement, mais appétissants et savoureux.

En plusieurs circonstances, les Casseroles mousseline aux crevettes solutionneront le problème d'un repas qu'il faut improviser.

- 4 tasses de miettes de pain frais, blanc enrichi
- 1 c. à thé de sel
- ⅛ de c. à thé de poivre
- ⅛ de c. à thé de paprika
- 3 oeufs battus
- 2 tasses de lait
- 1½ tasse de crevettes cuites, hachées
- 4 crevettes entières pour garnir
- 2 c. à soupe de poivron vert, haché

Mélanger les miettes de pain, le sel, le poivre, le paprika, les oeufs battus, le lait et les crevettes hachées. Verser une tasse de ce mélange dans quatre petites casseroles individuelles, beurrées. Garnir chacune d'une crevette entière et d'un peu de poivron. Mettre les casseroles dans un plat d'eau chaude. Cuire ainsi trente minutes à four chaud (400°).
QUANTITE: 4 casseroles mousseline aux crevettes.

SANDWICH DORE ROTI

Voici un sandwich chaud, doré au four, qui enchantera votre famille et vos amis. Mélanger du fromage râpé et de la sauce Chili (à discrétion). Etendre cette pâte sur des petits pains à hamburger ou à hot dog. Recouvrir d'une tranche de bacon, et mettre à griller jusqu'à ce que le bacon soit croustillant.

GRAND CANAPE AU FROMAGE — UN METS POPULAIRE

Mélanger 1½ tasse de fromage cheddar râpé, ¼ de tasse de céleri haché, fin, 3 cuillérées à soupe de "relish", ¼ de cuillerée à thé de sel d'oignon, ¼ de tasse de mayonnaise et un soupçon de sauce Worcestershire. Faire griller une seule face de 6 tranches de pain blanc enrichi. Garnir la face non grillée avec la préparation, et faire dorer au grilloir jusqu'à ce que le fromage à fondre, soit environ une minute.

LE FRUIT DE L'HEURE

C'est une honte fondamentale qu'un botaniste jamaïcain à l'esprit littéral ait changé le nom du pomelo aigre-doux au jaune soleil de "Forbidden Fruit - Fruit défendu" en celui de "Grapefruit - Pamplemousse", il y a un siècle et demi. Une rose, quelle que soit son appellation ou son nom peut sentir tout aussi bon, mais il serait si dramatique de mettre dans sa vieille boîte à lunch un sac de "fruits défendus"!

Comme on peut s'attendre d'un fruit autrefois défendu il est de l'espèce PARADISI (aque) du genre des agrumes. Pour ce qui est des éléments nutritifs, le pamplemousse est tout à fait LE FRUIT DE L'HEURE — exactement ce que le médecin recommande pour une bonne santé. Tout comme les autres agrumes, il est merveilleusement riche en vitamine C. vu que la moitié d'un pamplemousse moyen, (d'un diamètre de 4¾ pouces) pourvoit les deux tiers de la quantité quotidienne recommandée de cette vitamine. On y trouve des quantités utiles d'autres vitamines et éléments minéraux, et, de plus, dans le pamplemousse rose, une bonne addition de vitamine A. Les personnes soucieuses de leur embonpoint, qui trouvent tant de bonnes choses sur la liste des choses défendues, pourront se repaître à satiété de pamplemousses frais — une demi tasse de jus de pamplemousse fraîchement pressuré renferme environ 40 calories, tandis qu'une tasse de section de pamplemousse en renferme environ 77.

La plupart de nous préférons notre pamplemousse, comme ouvre-l'oeil, au petit déjeuner. Mais des coins de fruit rafraîchissant ajoutent une saveur parfumée à toutes espèces de desserts et de salades.

Il est plus que facile de séparer un pamplemousse par sections, de dire les économistes ménagères de la "UNITED FRESH FRUIT AND VEGETABLE ASSOCIATION". Vous n'avez pas besoin d'un couteau acéré. Au moyen d'un léger mouvement de scie, pelez le pamplemousse en le tournant et retournant, tout comme pour peler une pomme. Rogner toute partie de membrane blanche qui adhère. Tenant le fruit d'une main, coupez jusqu'au centre le long de la membrane d'un segment et sans retirer la lame du fruit, tournez-là et sortez-là en suivant le long de la membrane suivante. En d'autres termes vous libérez et soulevez le segment d'un seul mouvement continu. Examinez le segment pour en enlever les pépins et autres morceaux de membranes avant de les ajouter à votre salade. S'il s'agit d'une salade de fruits mélangés, ajoutez les segments de pamplemousse (ou de n'importe quel autre agrume) à la dernière minute; autrement, ils laisseront échapper leur jus, ce qui diluera l'apprêt.

SOLEILS AU PAMPLEMOUSSE FRAIS

3 c. à table de fromage crème, amolli, 1 c. à thé de crème sûr, ½ c. à thé de sucre, ⅛ c. à thé de sel, 1 c. à table de noisettes hachées fin, 12 grosses dattes dénoyautées, 3 tasses de sections de pamplemousses frais. Verdures à salades.

Combiner les cinq premiers ingrédients. Bien mélanger. Taillader chaque datte sur la longueur et farcir chacune d'environ une cuillerée à thé du mélange fromage. Pour chaque portion disposer une demi-tasse de sections de pamplemousses sur des verdures à salades, en forme de soleils sur l'assiette, mettant au centre de chaque soleil deux dattes farcies. Servir refroidi. Rendement: 6 portions.

Ne pas tout manger.

Soyez prudent: les baies qui poussent à proximité des camps peuvent être vénéneuses. Il existe beaucoup de baies qui peuvent causer des maladies; certaines de ces maladies peuvent être mortelles. Portez donc une attention toute particulière aux fruits que vous cueillez pour manger.

Un remède pour les cheveux fatigués

Quelle est la femme qui n'a pas été invitée de but en blanc à une soirée, ou à une manifestation importante, alors que ses cheveux pendaient lamentablement et qu'il était trop tard pour aller chez le coiffeur? Or, rien ne gâche autant une présentation par ailleurs impeccable que des cheveux en mauvais état.

Il existe, comme chacun sait, nombre de remèdes-minute relativement efficaces. Un brossage vigoureux avec une brosse propre; ou encore le traitement qui consite à soulever les mèches une à une et à frotter la raie avec du coton hydrophile trempé dans l'eau de cologne.

Mais le meilleur remède qu'on ait mis en vente jusqu'ici est une trousse contenant des bigoudis chauffants qui, en 15 minutes, rendent aux cheveux suffisamment de forme et de tenue pour les coiffer convenablement.

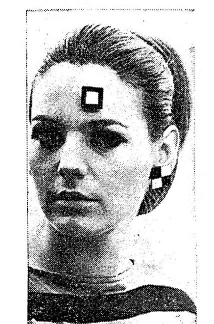
Seize bigoudis sont présentés dans une trousse en plastique munie d'un fil électrique qu'il suffit de brancher. Les bigoudis chauffent en cinq minutes, et on s'en sert pour enrouler les cheveux de la manière habituelle.

Le dernier rouleau mis en place, le premier est prêt à enlever. Votre mise en plis est faite; il ne vous reste qu'à vous coiffer!

Ces bigoudis remportent déjà un grand succès auprès des élégantes, non seulement pour les invitations "dernière minute" mais pour les vacances, où l'air de la mer, le vent et les baignades exercent des ravages dans les coiffures les mieux conçues, ou encore pour redonner vie, chez soi, à l'oeuvre du coiffeur.

CALGARY

La ville qui subit la plus forte croissance au Canada est Calgary qui pendant la période de 1951-1961 a accru sa population de 96 pour cent.



Les modes op-art et pop-art ont maintenant touché le domaine de la bijouterie. Un dessinateur hongrois a même décidé d'appareiller aux boucles d'oreille qu'il a créées une petite parure frontale qui, espère-t-il, sera à l'origine d'une nouvelle mode féminine! Cela vous plait, mesdames? (N'allez surtout pas nous demander comment elle tient au front!)

bref recul dans l'histoire

On lisait dans La Survivance

Il y a 30 ans...

Edition du 15 juillet 1936

On espère que la pro-basilique sera terminée et prête pour la bénédiction lors du prochain pèlerinage du lac Ste-Anne.

• • •

Les paroissiens de St-Paul se sont réunis pour saluer une dernière fois leur dévoué curé qui les quitte, le R. P. Larose. Il était curé de cette paroisse depuis dix ans. Il sera remplacé par le R. P. Henri Routhier à qui les paroissiens ont offert une soirée de réception et de bienvenue.

• • •

Il est fortement question que le roi Edouard VIII visite tous les "Dominions" anglais dès après son couronnement.

Il y a 20 ans...

Edition du 10 juillet 1946

L'Association des Instituteurs bilingues de l'Alberta a tenu une très fructueuse réunion à Edmonton. On y a longuement discuté de questions relevant de l'enseignement du catéchisme et du français.

• • •

On a annoncé tout récemment la fondation d'une nouvelle paroisse groupant les Canadiens français de Vancouver. La nouvelle paroisse sera sous la direction des RR. PP. du Saint-Sacrement et le Père Meek en sera le premier curé.

• • •

M. René G. LeBlanc vient d'être élu Grand Chevalier du Conseil LaVérendrye des Chevaliers de Colomb.

Il y a 10 ans...

Edition du 11 juillet 1956

Les Franco-albertains de la province se préparent à accueillir le célèbre choeur des Disciples de Massenet, dirigé par M. Charles Goulet. Ils seront à Edmonton le 7 août prochain.

• • •

Le Cercle local Edmonton de l'A.C.F.A. perd les services de son président, M. Paul Marion, qui vient d'être permuté à Winnipeg par la compagnie qui l'emploie.

Au ministère de l'Immigration

Six jeunes filles intelligentes et jolies sont demandées

OTTAWA — Au ministère de l'Immigration, plutôt connu sous le signe du regard scrutateur, on se propose d'expérimenter la formule du sourire engageant.

Mais ce sourire ne s'illuminera qu'en regard de la durée d'un cours de préparation que le ministère compte organiser.

Dans un communiqué de presse, le ministère a fait savoir qu'on est en quête de six jeunes et jolies filles pour ensoleiller l'arrivée des immigrants à l'aéroport international de Montréal.

Chacune d'elle pourra s'exprimer en plusieurs langues, dont le français et l'anglais. Elles apprendront la technique du discours en public, l'art de la conversation, et la meilleure façon de s'exprimer au téléphone. Elles suivront des cours sur la psychologie des relations humaines, les soins aux enfants et aux vieillards, de même que les questions relatives à l'immigration.

Ces jeunes filles auront des notions de géographie, de l'ambiance sociale, économique et politique du Canada, de l'organisation, des lois, règlements et procédures médicales de l'immigration, de même que la définition et la fonction des agences bénévoles.

Un représentant du ministère dit que, pour répondre à l'idée fondamentale, on cherche de charmantes jeunes filles, typiquement canadiennes qui connaissent bien le pays et en feront une image plus attrayante pour les immigrants.

Au ministère, on s'est rendu compte que la plupart des immigrants qui retournent dans leurs pays respectifs, avaient eu une mauvaise impression de leur arrivée au Canada.

Projets pilote

Le projet de Montréal sera probablement répété dans différents ports d'entrée au Canada, dans le cadre d'une campagne menée par le ministère pour attirer et garder les immigrants.

Selon le communiqué, le ministre de l'Immigration, M. Jean Marchand, aurait dit que "les immigrants ont particulièrement besoin d'aide et de conseils dans un pays qui leur est étranger, et pour répondre à des besoins immédiats tels que les arrangements nécessaires leur permettant de se rendre à destination."

FORMULE D'ABONNEMENT



- COMMODE
- FACILE
- RAPIDE

EVITEZ LES ENVOIS D'ARGENT COMPTANT. SERVEZ-VOUS DE CHEQUE OU MANDAT POSTAL.

Servez-vous de la formule ci-dessous et faites-nous parvenir le prix de votre abonnement par la poste

MERCI A L'AVANCE !

Nom de l'abonné ....

VOUS ETIEZ DÉJÀ ABONNÉ? COLLEZ ICI L'ÉTIQUETTE JAUNE D'ENVOI.

Adresse ....

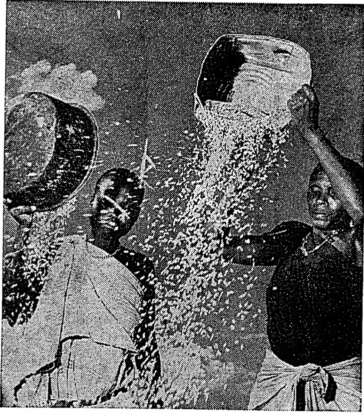
Veuillez trouver ci-inclus la somme de $..

pour abonnement à La Survivance pour .... an(s)

— Prix de l'abonnement —

Au Canada: 1 an - $3.50 — 2 ans - $6.00 — 4 ans - $10.

A l'étranger - $4.50 par année



Au Canada, on peut dire que la pomme de terre est l'aliment de base de la majorité de la population; mais en Asie et en Afrique, c'est le riz qui joue ce rôle. C'est pourquoi les autorités gouvernementales du Kenya ont décidé d'introduire cette denrée, jusque-là très peu en vogue dans leur pays, comme palliatif à la famine qui y sévit. Les deux Ghanéens que l'on voit ci-dessus s'emploient à vanner le riz.

Un passe-temps fascinant:

La culture des courges ornementales

A chaque fois qu'on est en présence d'une collection de courges ornementales, il nous vient toujours à l'esprit de les produire soi-même et de les utiliser comme décoration chez-soi.

L'an dernier, à l'Institut de recherches sur les végétaux, plusieurs de ces courges ont été cultivées au moyen de semi de graines achetées au Canada, en vue d'étudier leurs exigences, leur nomenclature et les sortes qu'on pouvait obtenr. On a trouvé qu'un très grand choix de variétés était disponible, de fait, beaucoup plus vaste qu'on ne l'avait d'abord imaginé. Un catalogue en offrait 20 différents assortiments, ce qui aurait plus que suffi à remplir n'importe quel jardin. Elles provenaient toutes de deux espèces de cucurbitacées, **Cucurbita** et **Lagenaria,** quoique non groupées dans cet ordre. On pouvait, cependant, les séparer comme suit.

Les courges **Cucurbita** possèdent des feuilles grossières et de grosses fleurs dorées ressemblant à des cloches qui s'ouvrent avant midi. Le **Cucurbita maxima** comprend les grosses courges jaunes; le **Cucurbita moschata** inclut le groupe unique des turbans ou bonnets turcs et la corge comestible, **Cucurbita pepo,** qui contient une grande variété de courges ornementales dont l'oeuf blanc, l'orange, la balle dorée, la verruqueuse, la poire bicolode et rayée puis l'orange verruqueuse. L'autre espèce, **Lagenaria** se distingue par ses fleurs étoilées blanches, qui s'épanouissent le soir, et ses feuilles molles. La **Lagenaria vulgaris** comprende les gourdes en forme de bouteilles miniatures, de cuillères, de puiseurs et de gourdin d'homme des cavernes. La **Lagenaria levcantha** a la forme d'une énorme bouteille ou d'une cruche à eau chinoise. Les variétés de ce groupe sont celles qui durent le plus longtemps et sont les plus faciles à entreposer.

Un grand nombre de courges ne sont pas incluses dans les sélections qu'offrent les catalogues. Elles valent la peine d'être recherchées. La très spectaculaire courge-lavette (**Luffa cylindrica** et **L. acutangula** donne de très longs fruits qui étaient déjà utilisés, dans l'ouest de l'Afrique, comme brosse de cuisine et comme filtre pour le vin. **Mormordica charantia,** la poire balsamique, et **Trichosanta anguina,** la courge-serpent, sont deux autres types très intéressants.

La culture des courges ne pose pas de problèmes pourvu que l'on dispose d'un sol sablonneux et chaud ou au moins d'une terre franche légère. Presque partout dans l'Est canadien, il est préférable de semer les graines à l'extérieur en mai. Ceux qui vivent dans des régions où la saison est plus courte, peuvent semer les graines à l'intérieur, dans des pots de tourbe pressée, puis les transférer dans des couches froides en mai. Lorsque le sol se réchauffe en juin, on peut alors installer les plants, toujours empotés, dans un endroit définitif au jardin. Les mêmes méthodes qu'on utilise pour la culture des concombres et des courges comestibles conviennent très bien aux courges ornementales. Certains jardiniers aiment à cultiver les concombres en buttes où le sol se maintient plus chaud au début de la saison, ce qui s'adapte également bien à la culture des courges.

La plupart des courges ornementales sont des plantes annuelles qui peuvent ramper ou grimper sur des tuteurs comme les clôtures et les pergolas. Cette manière de croître élimine le besoin de grandes superficies. On peut aussi les cultiver sur des perches. Pour freiner la croissance des plantes et en obtenir plus de fruits, on pince la tige principale à la dixième feuille pour encourager la formation de tiges latérales. Plus tard, on pince les latérales à la cinquième feuille.

En été, les plantes ont besoin d'une abondante provision d'humidité; aussi, il peut être nécessaire d'arroser ou d'utiliser un paillis. En fin d'août et en septembre, il faut pulvériser un fongicide comme le karathane ou un antibiotique pour réprimer le blanc.

La cueillette et le séchage constituent la phase la plus critique de la culture des courges. Il ne se trouve pas deux producteurs à s'entendre sur la méthode à prendre pour les récolter et les sécher de façon appropriée. Pourtant, de très vieux fruits utilisés comme cruchons,. vases ou ustensiles et que l'on retrouve maintenant dans les musées témoignent de l'aptitude de certaines sortes à durer fort longtemps.

Une manutention soignée est de rigueur. Manipuler les fruits exactement de la même façon qu'on le ferait pour des oeufs. Les cueillir quand ils sont arrivées à maturité ou après la première gelée légère (une qui ne fait qu'enrouler les feuilles de concombres). Laisser un à deux pouces de tige, comme queue aux fruits jusqu'à ce qu'elle se détache d'elle-même, ce qui se produit lorsqu'ils sont mûrs. Les laver ensuite dans du Lysol, du sulphanaphtol ou un autre désinfectant semblable, puis faide sécher dans une pièce chaude et bien ventilée. Les fruits sont suffisamment secs après deux ou trois semaines, alors qu'ils peuvent être vernis. C'est alors qu'on peut en faire des vases avec les types en bouteille après, évidemment, les avoir débarrasés de leur pulpe. On peut aussi s'en servir pour fabriquer des porte-lampes, des abats-jours, des poignées de pots, des hochets, des vases pingouins et plusieurs autres objets décoratifs et utiles.

BINGO — VIA

Ce bingo est organisé en vue de venir en aide au Voyage Interprovincial Albertain. Pour gagner, le joueur doit remplir sa carte complètement. Afin d'éviter toute confusion au cas où plusieurs personnes gagneraient en même temps, le Comité garde un ordre strictement numérique des numéros, à mesure qu'ils sont tirés. Cet ordre numérique est indiqué par le chiffre en petit caractère. Les cartes se vendent au prix de $1.00 chacune. S'il n'y a pas de représentant dans votre localité, vous êtes prié de communiquer avec l'une des personnes suivantes:
M. Laurent Lemire, 5203 - 84e avenue — Mlle Yvette Baril, 10855 - 96e rue — Mlle Isabelle Leblanc, Beaumont, Alberta.

VOICI LA LISTE DES NUMEROS TIRES A DATE:

B — 1[58] – 2[33] – 3[29] – 4[21] – 5[55] – 6[3] – 7[52] – 8[42]
9[37] – 10[24] – 11[31] – 12[4] – 13[15] – 14[38] – 15[36]

I — 16[40] – 17[17] – 20[13] – 21[62] – 23[46] – 24[39]
26[20] – 27[1] – 29[6] – 30[51]

N — 31[64] – 32[50] – 33[25] – 34[60] – 35[9] – 36[35]
37[45] – 38[12] – 39[18] – 40[23] – 42[5] – 43[49]
44[54] – 45[27]

G — 46[53] – 50[47] – 51[63] – 52[32] – 53[65] – 54[11]
55[14] – 57[57] – 58[22] – 59[41] – 60[43]

O — 61[44] – 62[8] – 63[16] – 64[61] – 65[26] – 66[34]
67[19] – 68[10] – 69[56] – 70[28] – 71[48] – 72[2]
73[59] – 74[7] – 75[30]

Pour rafraîchir le linge de maison

Pour être vraiment fière de votre maison pimpante de fond en comble après le grand nettoyage de printemps, il vous faudra honnêtement rafraîchir aussi le linge de maison. Serviettes, draps et taies d'oreillers ont le teint un peu gris pour avoir subi lessive par dessus lessive. Mais oui, précisément! à cause des minéraux de l'eau. Même l'eau "adoucie" contient encore des sels minéraux qui réagissent avec le savon, le détersif et l'eau de Javel et forment un dépôt qui ternit l'éclat du linge. Car les rinçages ne parviennent pas à éliminer toute trace de produit lessiviel: savon, détersif, adoucisseur d'eau, etc., et les lavages répétés accumulent nécessairement ce dépôt. Il en coûte si peu d'efforts pour rafraîchir le linge de table ou de lit avec une machine à laver que vous ne devez pas hésiter à l'entreprendre.

Emplissez la cuve d'eau chaude, ajoutez quatre cuillerées à soupe de soude commerciale concentrée ou "Sal-soda", et jetez-y une brassée de linge auquel vous faites subir le cycle de lavage complet. N'employez aucun autre de vos produits habituels. La mousse qui se forme ne provient pas de la soude car elle n'en donne pas, mais bien du reste savon ou de détersif qui adhérait au linge. Si l'eau du dernier rinçage n'est pas tout à fait claire, recommencez le procédé.

Pour garder sa nouvelle fraîcheur à votre linge, prenez l'habitude de toujours le laver en ajoutant quatre cuillerées à soupe de soude à votre lessive. Réduisez alors la quantité de détersif même si l'eau est sure, car on a tendance à employer plus de savon que nécessaire pour compenser la dureté de l'eau. Puisque la soude donne de l'éclat aux tissus et qu'elle les adoucit, vous n'avez plus besoin d'un kyrielle de produits spécialisés plus ou moins coûteux qui défie d'autant un parfait rinçage.

Un concours pour les photographes

L'occasion de capter la beauté du pays, voilà ce que la 'Colour Photographic Association of Canada Inc.' réserve aux photographes canadiens à titre de projet du Centenaire.

En participant à ce concours, les photographes pourront inscrire jusqu'au 31 octobre 1966 soit des diapositives de 35 mm en couleur ou des montages de photos 16" x 20" en couleur. Libre cours sera accordé aux photographes dans le choix des sujets, mais l'Association exige que le thème soit canadien. Le concours jouit d'un apport financier de la Commission du Centenaire et les photos méritoires serviront au montage d'une exposition de diapositives pour laquelle on prévoit une très grande distribution.

Pour vos formules d'inscription ou tout autre renseignement, veuillez vous adresser à l'Objectif Vise le Canada, Case postale 545, Hamilton, Ontario.

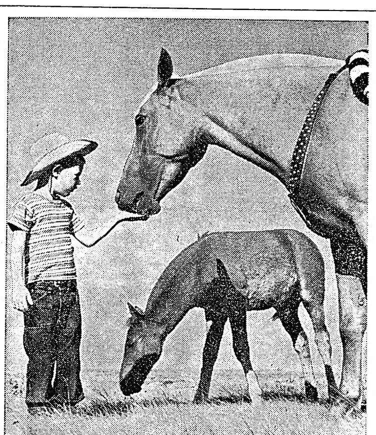
Disposer les cendriers dans toutes les pièces de la maison

La Canadian Underwriters' Association a demandé aux propriétaires du pays tout entier, de vérifier la place faite aux cendriers dans la maison.

S'il y a des fumeurs dans votre maison, l'Association suggère que vous ayez de gros cendriers dans chaque pièce.

Les cendriers doivent être faits de métal, de verre, ou tout autre matériau incombustible, et il faudra les vider souvent. Lorsque vous videz un cendrier, assurez-vous qu'il n'y ait plus rien d'allumé dedans.

Les allumettes ou l'habitude de fumer sont la cause d'un incendie sur cinq au Canada. La prudence partout où l'on fume permettra de réduire les dommages causés dans tout le pays par le feu, dit la Canadian Underwriters' Association.



Même les chevaux aiment bien occasionnellement changer de diète . . . et ce jeune garçon est sûr de plaire à son animal favori en lui présentant un petit cube de sucre qui lui fera oublier pour quelques instants foin et avoine.

CALENDRIER

COURTOISIE DE





OYEZ ! OYEZ !

Le 17 juillet

A la bibliothèque municipale, Concert dominical de musique classique enregistrée sur ruban sonore et présentation d'un film documentaire. De 2h. à 4h. p.m.

Le 24 juillet

Pèlerinage annuel au Lac Ste-Anne. Des autobus partiront à 9h. a.m. des églises St-Joachim et de l'Immaculée-Conception. Pour de plus amples informations, voir annonce en page 5.

Les 30 et 31 juillet

Fête au Village annuelle de Legal, au parc Citadelle. Jeux et réjouissances pour tous, jeunes et vieux.

Du 19 au 23 octobre 1966

Fêtes marquant la célébration du 60e anniversaire de la fondation de la paroisse de l'Immaculée-Conception à Edmonton.

Le saviez-vous, mesdames?

Pourquoi les femmes du Moyen Age n'étaient-elles jamais rousses?

Elles se faisaient teindre les cheveux en blond ou en brun. Eprouvaient-elles de la répulsion pour cette teinture rousse qui va si bien à certains visages?

Non, Mesdames. Mais elles se soumettaient à un usage qui interdisait de donner à la chevelure "la couleur des cheveux de Judas."

Sachez prévenir

Il devrait y avoir à proximité de toute piscine, publique ou privée, une trousse de premiers soins. Il est important que celle-ci soit toujours complète et d'accès facile, pour qu'on puisse s'en service en cas d'urgence.

Il a fallu six siècles pour construire la cathédrale de Milan.